

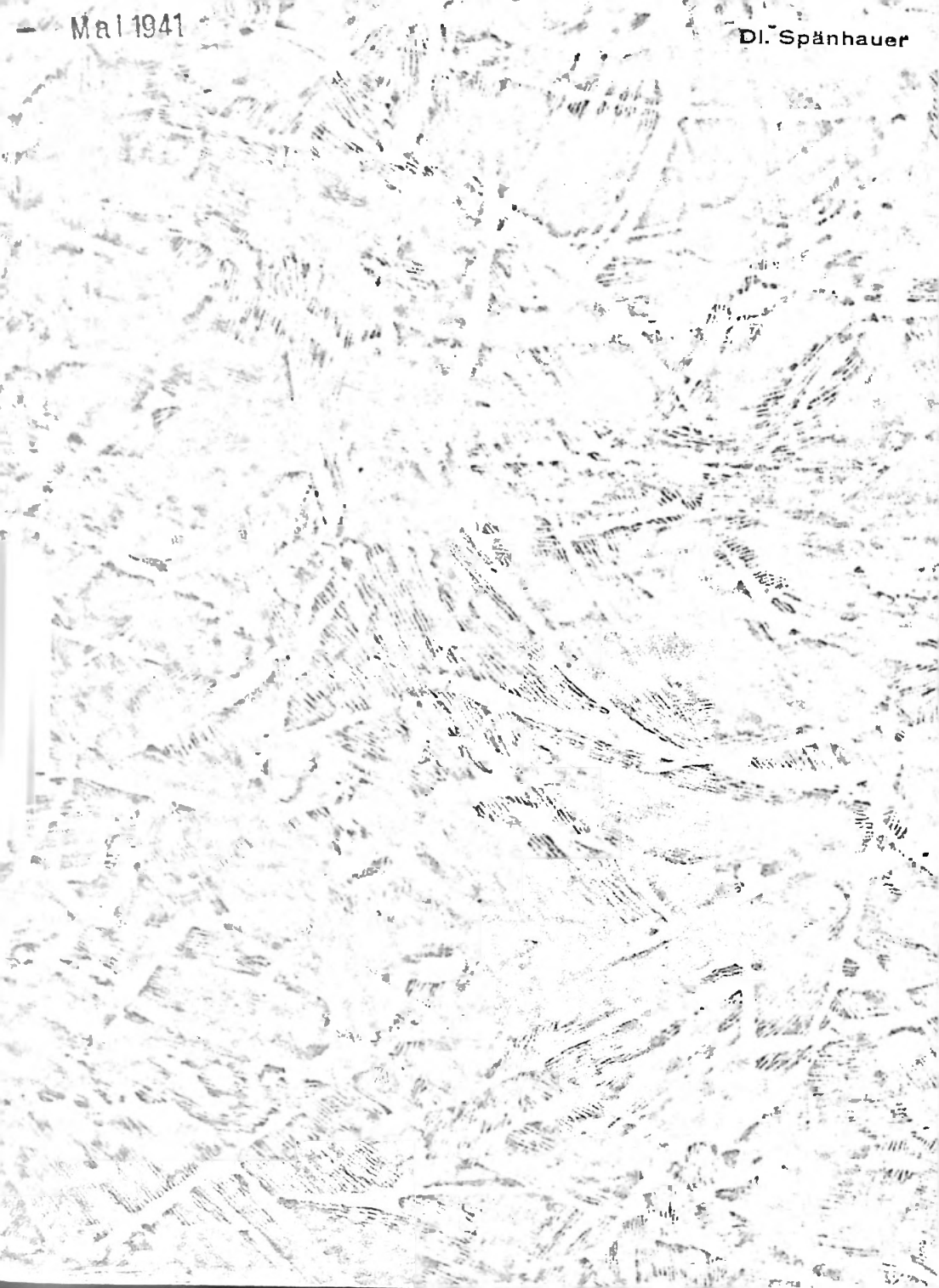


Was der Selbstversorger vom  
Gemüse- und Kartoffelbau  
wissen muss!

mumu Archiv Museum MuttENZ

- Mai 1941 -

Dr. Spänhauer



**Was der Selbstversorger  
vom Gemüse- und Kartoffelbau  
wissen muß**

*Kurze Anleitung für den Mehranbau*

Verfaßt im Auftrag der Landwirtschaftsdirektion des Kantons Schaffhausen  
von *D. Woessner, Obergärtner Charlottenfels, Neuhausen am Rheinflall*

---

Buchdruckerei J. G. Stamms Erben, Schleithelm - 1941

# Liste der von der Technischen Kommission der Schweiz. Gemüse-Union zum Anbau empfohlenen Gemüsesorten.

## Blumenkohl:

Erfurter Zwerg, früh;  
\*Saxa, früh;  
Dänischer Export, früh;  
Primus, mittelfrüh;  
Mittelfrüher Frankfurter Riesen,  
mittelfrühe Sorte;  
Reliance (Lecerf), mittelfrüh.

## Kabis:

Exprefß (Spitzkabis), sehr früh und  
große Köpfe;  
Dithmarscher, früh;  
Juni-Riesen, früh;  
Ruhm von Enkhuizen, mittelfrüh;  
Thurner, zum Einschneiden;  
*Amager, sehr späte Sorte;*  
Yoker für Herbstsaussaat.

## Wirz:

\*Saxa, früheste Sorte, Suppenkohl;  
Eisenkopf, frühe Sorte;  
Aubervilliers, mittelfrüh;  
*Cressonier, beste Sorte zum Einwintern;*  
*Pontoise, spät, zum Einwintern;*  
*Lfngendijker, später, hellgrüner zum*  
*Einwintern;*  
Chou marcelin, Original, spät für  
Aussaat Ende Mai;  
Bonner Advent, für Herbstsaussaat.

## Rotkabis:

Dänischer Steinkopf, früh;  
Erfurter Schwarzkopf, mittelfrüh;  
*Holländischer Export, spät;*

## Kohlrabi:

Rogglis weißer Treib;  
Rogglis weißer Freiland;  
Blauer Wiener Glas, früh;  
\*Delicateß, mittelfrüh (weiß u. blau);  
Blauer Riesen Speck, spät;  
Blauer Goliath, spät.

## Kopfsalat:

Maikönig, früh;  
Maiwunder, früh;  
du Bon Jardinier;  
Viktoria, früh;  
Bismarck, mittelfrüh;  
Bohemia, Sommersorte;  
Cazard, Sommersorte;  
Stuttgarter Dauerkopf, Sommersorte;

*Riesen-Wunder, für Herbstsaussaat;*  
*Herkules, für Herbstsaussaat;*

## Endivien:

*Grüne Escariol;*  
Krause von Meaux;  
*Escariol, verbesserter Pariser;*  
Géante Maraîchère.

## Nüßlisalat:

Dunkelgrüner, vollherziger Nüßli-  
salat;  
Holländischer Nußlisalat;  
Viroflay.

## Cichoriensalat:

Brüsseler Witloof, verbesserter.

## Lattich:

Bälon, mittelfrüh;  
Pariser, grüner, früh.

## Spinat:

\*Nobel;  
*Eskimo, gute Wintersorte;*  
\*Viroflay;  
Gaudry;  
Heuriedler.

## Mangold:

Grüner, feiner Schnittmangold;  
Genfer Stielmangold;

## Lauch:

*Carentan;*  
Elbeuf;  
*Plainpalais.*

## Carotten:

Guérande, frühe kurze;  
Gonsenheimer, halblange;  
*Nantaise, mittelfrüh, halblange, bei*  
*Spätsaat, lagerfähig;*  
Pariser Markthallen, mittelfrüh, halb-  
lange;  
*de Meaux, lange;*  
*Flakker, Feldrübli.*

## Schwarzwurzeln:

*Einjährige Riesen.*

## Randen:

Aegyptische plattrunde, rötlich-grün  
bis grünlich-rotlaubige;

# Liste der von der Technischen Kommission der Schweiz. Gemüse-Union zum Anbau empfohlenen Gemüsesorten.

Fortsetzung

*Khediv (Ägyptische plattrunde), dunkellaubige;*

Runde Schwarzrote, dunkellaubige;  
*Detroit (Feuerkugel, Rote Kugel, Juwel), rötlichgrün bis grünlich rotlaubig;*  
*Granat, rötlichgrün bis grünlich-rotlaubig.*

## Knollensellerie:

*Riesen-Alabaster;*  
*Saxa;*  
*de Gennevilliers.*

## Tomaten:

*Pierrette, früh;*  
*Bonner Beste, früh;*  
*Westlandia;*  
*Rheinlands Ruhm;*  
*Wunder des Marktes;*  
*Heterosis;*  
*Komet.*

## Rosenkohl:

*Bullingers halbhoher (Sensation);*  
*Herkules, halbhoher früher;*  
*Fest und Viel, halbhoher.*

## Steckzwiebeln:

*Elsässer;*  
*Savoyer;*  
*Wistenlacher;*  
*Oensinger.*

Speisezwiebeln (für einjährige Kultur in leichten, warmen Böden);

*Gelbe Kugel (Yellow Globe);*  
*Printanier Parisien.*

## Buschbohnen:

*Fin de Bagnols, frühe;*  
*\*Genfer Markt, langschotige;*  
*Konserva, frühe, mittellange Sorte;*  
*Saxa, frühe Sorte;*  
*Wachs-Digoin, gelbschotige, frühe Sorte;*  
*Mont-Calme, mittelfrühe Sorte, nur für leichte Böden;*  
*Fin de Montreux.*

## Stangenbohnen:

*\*St. Fiacre;*  
*\*Ohnegleichen;*  
*Wachs, Posthörnli, gelbschotig;*  
*Klosterfrauen, weiß-violett;*  
*St. Galler, mittelspäte Schmalzbohne;*

## Auskernerbsen:

*Saxa, allerfrüheste Sorte;*  
*\*Folger, mittelfrüh, eignet sich gut für Konserven.*

## Markerbsen:

*Wunder von Amerika, frühe, niedere;*  
*Telephon, späte, hohe Sorte;*  
*Senator, mittelfrühe Sorte.*

## Kiefelerbsen:

*Schweizer Riesen.*  
*Frühe, halbhohe, violettblühende.*

---

## Im weitern kommen für den Anbau noch in Betracht:

**Federkohl:** Mooskrauser (halbhoch).

**Bodenkohlrübe:** Gelbe Schmalz.

**Knollenfenchel:** Süßer Florentiner.

**Neuseeländerspinaat.**

**Radleschen:** Saxa, Eiszapfen.

**Reittige:** Münchener Bier Sommer (Japanischer Herbst).

**Gurken:** grüne Schlangen (Freiland).

**Essiggurken:** Dellkatess (Freiland).

**Rhabarber:** Viktoria, Küsnachter (nur Teilpflanzen verwenden).

**Zuchetti:** ital. Vollträger Coccozelle von Tripolis.

**Kartoffeln:** Bintje (früh), Böhms allerfrüheste gelbe (früh), Industrie (spät), Kaiserkrone, Frühbote (früh).

*Unbedingt spritzen, gegen Kräutfäule!*  
*Ackersegen, robuste Sorte (spät).*  
*Centifolia, robuste Sorte (spät)*  
*Voran, robuste Sorte (spät).*

Die in *Kursiv* gesetzten Sorten sind besonders für die Aufbewahrung geeignet oder widerstandsfähig für die Winterkultur.

Diejenigen Sorten mit \* bezeichnet eignen sich zum Dörren.

# Die wichtigsten einheimischen Gewürzkräuter u. ihre Verwendung in der Küche

Name		Lebensdauer	zu verwendende Pflanzenteile	Erntezeit	Verwendung zu:
deutsch	botanisch				
Basilikum	Öcimum basilicum	☉-☉	Astblättchen	während d. Blüte <small>Aussaat alle 14 Tage</small>	Ersatz für Gebeiznadeln
Belfuss	Artemisia vulgaris	☉	Rispen	zur Blütezeit	Gänse- u. Entenbraten
Bibernell	Sanguisorba minor	☉	junge Blättchen	während d. ganz. Sommers	Blüten, Stiele nie verwenden
Bohnenkraut	Satureia hortensis	☉	Zweiglein	während der Blüte	☞ Sauerkraut Ersatz
	"    montana	☉	"	"	☞ Sauerkraut Ersatz
Boretsch	Borrago officinalis	☉	Blätter u. j. Blüten	fortwährend d. j. Blätter	Blüten z. garnieren, mitkochen: Farbe
Dill	Anethum graveolens	☉	Blätter u. Samen	zur Blütezeit u. Reife	☞ Speis, Körner z. Sauerz. u. Gurken stricken
Estragon	Artemisia dracunculus	☉	Zweiglein	fleissig schneiden	Essig ansetzen, Gurken u. Pickles mit einmachen
Fenchel	Foeniculum vulgare	☉	Samen	noch grüne Samen	wie Kümmel
Goldmelisse	Melissa officinalis	☉	Blätter	zur Blütezeit	Milchspeisen; als Mangold
Kapuziner-Kresse	Tropaeolum lobbianum	☉	Blütenknospen u. Samen	vor Blüte, vor Reife	als Kapernersatz
Kerbel	Anthriscus cerefolium	☉	Kraut u. Samen	vor d. Blütezeit u. Samen l. Reife	Fleisch, Samen wie Kümmel
Kümmel	Carum carvi	☉-☉	Samen	vor dem Heuet sammeln	wie bekannt
Koriander	Coriandrum sativum	☉	Samen	fortwährend gereifte	z. Renden einmachen, Gebäck
Liebstockl	Levisticum officinale	über 20jährig	Kraut	fortwährend aber wenig	☞
Majoran	Origanum majorana	☉	Zweiglein	fortwährend	Gänsebraten, Metzgerle
	"    vulgare	☉	"	vor der Blüte	☞
Rosmarin	Rosmarinus officinalis	☉ ➔	Zweiglein	Zweiglein fortwährend	☞
Salbei	Salvia officinalis	☉	Blätter	fortwährend	Müsti, z. Marinieren d. Fische, Feichten, Lammbraten
Thymian	Thymus vulgaris	☉	Zweiglein	zur Blütezeit	Entenbraten
Tripmadam	Sedum reflexum	☉	Zweiglein	fortwährend	☞
Wacholder		☉	Beeren	bei Frucht reife	Sauerkraut, Sauerfleisch, (Räucher d. Frankfurter)
Weinraute	Ruta graveolens	☉	Zweiglein	bis zur Blüte	(nicht nass berühren) Blasen
Ysop	Hyssopus officinalis	☉	Kraut	vor d. Blüte, treibt nochmals	☞ (Fliegenmittel)
Zitronenmelisse	Melissa officinalis	☉	Blätter	bis zur Blüte	wie Mangoldspinal, Milchspeisen

Zeichenerklärung: ☉ = einjährig, ☉ = zweijährig, ☉ = mehrjährig, ➔ = Winterschutz nötig

Zusammengestellt von J. Wiesner-Bay

## **Allgemeines.**

Die heutige Nahrungsmittelversorgung unseres Landes verlangt eine restlose Ausnützung eines jeden kulturfähigen Grundstückes und die Mitarbeit aller Schichten unserer Bevölkerung. Jedermann kann das Seinige beitragen, indem er sich mit Gemüsebau zur Selbstversorgung betätigt. In allen Landesteilen unserer Heimat, bis in die Höhen von 1,800 m über Meer, kann Gemüsebau betrieben werden, und er ist bestimmt auch von Erfolg begleitet, wenn der Wille und etwelche Kenntnisse vorhanden sind.

**Alle diese gartenbaulichen Erzeugnisse sind für den menschlichen Organismus nicht nur sehr bekömmlich, sondern helfen insbesondere auch, alle die rationierten Lebensmittel zu strecken, indem wir an ihre Stelle recht viel Gemüsegerichte in unsern Speisezettel aufnehmen.**

Aber auch dem Kartoffelbau für die Selbstversorgung muß die nötige Beachtung geschenkt werden. Es ist aber ebenso wichtig, sich rechtzeitig zu vergewissern, **wo** dieser mit wirklichem Erfolg zur Ausführung gelangen soll. **Pflanzlandbesitzer, die schon in früheren Jahren Gemüse pflanzten, werden dringend ersucht, einen Teil der Landfläche mit Kartoffeln zu bepflanzen. Mit den Saatkartoffeln ist äußerst sparsam umzugehen.** (Siehe Anhang.)

**Bei der Verwendung von Saatgut, aller Art Dünger und Schädlingsbekämpfungsmitteln (Kupfer) ist größte Sparsamkeit angezeigt. Setzlinge kaufe man sich nur gute, starke, pickierte Ware bei einem tüchtigen Gärtner. Die kleinen Mehrausgaben haben sich noch immer in der Praxis bezahlt gemacht. Andererseits sollen unbedingt verpflanzungsfähige Jungpflanzen (Randen, Rippenmangold u. s. w.), welche durch direkte Saat und das nachherige Auslichten übrig werden**

nicht weggeworfen, sondern einem Nachbarn oder einem andern Gartenbesitzer zur Verwendung abgegeben werden, wenn diese im eigenen Garten übrig sein sollten. Es darf nicht ein Samenkorn verloren gehen.

Für den derzeitigen Anbau müssen vor allem **Dauergemüse, Hülsenfrüchte und Kartoffeln** berücksichtigt werden. Im Anbau von nicht haltbarem Frischgemüse sowohl als auch von Liebhabereien ist angesichts der **ernsten Lage unserer Zeit größte Zurückhaltung** geboten, denn in den kommenden Sommermonaten wird das Angebot an Saisongemüsen **mehr als ausreichend sein**. Unser Anbau soll sich also vor allem auf die **Selbstversorgung für den Winter einstellen**. Hiefür aber muß sich jeder Bürger mit all seiner Kraft und seinem guten Willen einsetzen, denn nur so wird das große Werk gelingen.

### **Die Grösse des Gartens.**

Diese wird bestimmt durch den Preis des Bodens und die Größe der Familie. Pro Person und Jahr rechnet man **100 m<sup>2</sup> Land** bei einem normalen Gemüseverbrauch, und **200 m<sup>2</sup>**, wenn auch die Kartoffeln gepflanzt werden sollen. Die Fläche soll nie zu groß gewählt werden, denn der Garten gibt Arbeit und nur intensive Bewirtschaftung führt zum Erfolg. In gut gepflegten Kulturen gibt es kein Unkraut und nur dann ist der Boden voll ertragsfähig.

### **Lage des Gartens.**

Der Garten soll eine möglichst geschützte Lage erhalten. Ein solcher Schutz sind z. B. ein Haus, eine Wand, Hecke und dgl. Windschutz ermöglicht frühe Ernten. Süd-, Südost- und Südwestlagen sind die Besten. Ein eventuelles Gefälle des Kulturlandes soll nicht mehr als **6%** betragen.

### **Der Boden.**

Wir unterscheiden:

**Sandböden**, mit ca. **60%** Sandgehalt.

**Tonböden**, mit ca. **60%** Tongehalt (**2%** Kali).



**Lehmböden**, halten zwischen Sand und Ton die Mitte. Wenn ihm der Ton fast fehlt, so bietet er die beste Grundlage für die Schaffung eines guten Gartenbodens.

**Kalkböden**, die bis zu 40% Kalk enthalten, und Sandböden vermögen die Nährstoffe nicht festzuhalten und müssen deshalb sehr häufig gedüngt werden.

**Humusböden** sind entstanden durch die Zersetzung verwesbarer Pflanzenstoffe. Der Humus besitzt eine Reihe sehr guter Eigenschaften wie: Aufnahme- und Bindefähigkeit für Wasser, Nährstoffe und Wärme. Er ist deshalb der beste Kulturboden.

### **Zweckmässiges Umgraben eines Rasens.**

Will man einen Rasenplatz zu Kulturland für den Gemüse- oder Kartoffelanbau herrichten, so gehe man folgendermaßen vor:

1. Der Rasen wird mit einer Haue entfernt. (sog. Ziegelformen).
2. Hierauf wird ein Graben von ca. 50cm Breite und 25 bis 30cm Tiefe ausgehoben und die Erde an das Beetende gebracht.
3. Man lockert die Sohle des Grabens und verteilt gleichmäßig die Rasenziegel darauf, sodann folgt wieder die oberste Erdschicht, wieder wird die Erde gelockert, worauf Rasenziegel folgen und wieder Erde usw.

Wichtig ist bei dieser Arbeit, daß keine Erde aus der Tiefe an die Oberfläche gebracht wird.

### **Die notwendigsten Gartengeräte.**

unbedingt notwendig	nicht unbedingt notwendig	
Spaten (Stechschaufel)	Grabgabel	Gartenwerkzeuge ständig in Ordnung halten!
Schaufel	Mistgabel	
Haue (Tiegerhaue)	Rechen	
Kräuel	Setzholz	
Norcroskräuel	Wasserschlauch	
Gießkanne		
Gartenschnur		
Handspaten		

## Bodenverbesserung.

**Schwere Böden** (stark tonhaltige Böden) werden mit entsäuertem Torfmoß oder Pferdemist kulturfähiger zubereitet.





**Leichte Böden** (Sand- und Moorböden) sind durch Beimischung von Lehmerde und Düngung mit Kuhmist zu verbessern. Auch eine intensive Bodenbearbeitung gehört zur Bodenverbesserung.

- ☛
- Im Herbst tief (30—35 cm) umgraben,
- ☛
- ☛
- Während der Kultur fleißig behacken.
- ☛

## Wechselwirtschaft.

Richtiger Fruchtwechsel ist die Grundlage für den Gemüsebau. Bei genauer Innehaltung erzielen wir eine gründliche Ausnützung aller Nährstoffe und ein gutes Vorbeugen gegen Pflanzenkrankheiten und -Schädlinge.

Die Praxis hat uns gelehrt, daß eine Einteilung der Gemüseanbaufläche in vier Felder die zweckmäßigste ist, auf welche dann die vier verschiedenen Pflanzengruppen je nach den Ansprüchen zu stehen kommen:


			
<b>JAHR</b>	<b>FELD</b>	<b>FELD</b>	<b>FELD</b>
<b>1940</b>	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>
<b>1941</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>I</b>
<b>1942</b>	<b>III</b>	<b>I</b>	<b>II</b>
<b>1943 WIE IM JAHR 1940</b>			

Zeichnung: G. Zimmermann, Neuhausen

Erklärung der Wechselwirtschaft  
im Hausgarten.

# Wechselwirtschaft für den Gemüsebau im Hausgarten

## Feld I

<b>Kohlgewächse:</b> (Stark zehrende Gemüse) Kohllarten Lauch Spinat Mangold (Schnitz u. Stiel) Gurken Salat Meerrettig	
	Stickstoff

### Hauptdüngung

(Im Winter):


Stallmist = 0,5 m<sup>3</sup> pro  
 2 kg Kalkstickstoff } 100 m<sup>2</sup>

### Hilfsdüngung:

(Während der Kultur)

Gülle oder Volldünger  
 (Lonza) 3—4 kg per Are

## Feld III

	<b>Hülsenfrüchte:</b> Bohnen Erbsen Zwiebeln Nüsslisalat Rosenkohl
Phosphor u. Kali	

### Hauptdüngung

(Im Winter):

Thomasmehl = 6 kg pro  
 oder  
 Knochenmehl = 4 kg } 100 m<sup>2</sup>  
 + Kalisalz 2—4 kg

(Kein Stallmist). Holzasche erst  
 im Frühjahr ausstreuen.

### Hilfsdüngung:

(Während der Kultur)

Nach Bildung der ersten Blätter  
 eine schwache Gülle od.  
 Volldünger (1—2 kg per Are)

oder vor der  
 Feldbestellung  
 1,5—2 kg  
 Superphosphat  
 auf 100 m<sup>2</sup>

## Feld II

<b>Wurzelgemüse:</b> Carotten Sellerie Schwarzwurzeln Randen Tomaten Rettich Lattich (auch Salat) Fenchel, Cichorien	
	Kali u. Phosphor

### Hauptdüngung

(Im Winter):

Thomasmehl = 6 kg } pro  
 oder  
 Knochenmehl = 4 kg } 100 m<sup>2</sup>  
 + Kalisalz 3—4 kg

(Kein Stallmist)

### Hilfsdüngung:

(während der Kultur)

Gülle oder Volldünger  
 (Lonza 2—3 kg per Are)

oder vor der  
 Feldbestellung  
 2—3 kg  
 Superphosphat  
 auf 100 m<sup>2</sup>

## Feld IV

	<b>Ausdauernde                  Gemüse:</b> Spargeln Rhabarber Erdbeeren Küchenkräuter (Schwülthauch, Petersilien, u. s. w.)
Düngung je nach Kulturpflanzen	

Jedes zweite Jahr Stall-  
 mist + 2 kg Kalkstickstoff

Dazwischen mit:

Thomasmehl = 6 kg pro  
 oder  
 Knochenmehl = 4 kg } 100 m<sup>2</sup>  
 + Kalisalz 2—4 kg

### Hilfsdüngung:

nach Kultur verschieden.

oder  
 1,5—2 kg  
 Superphosphat  
 auf 100 m<sup>2</sup>

Bei Rasenumbruch kommt es oft vor, daß die Kohllarten dem Wurzelkropf (Kohlherne) erliegen und keine Ernten bringen. Es empfiehlt sich daher, überall dort, wo Kohllarten (Kabis, Wirtz, Blumenkohl) angepflanzt werden, den Boden 3 Wochen vor dem Pflanzen der Seitzlinge mit 50—70 gr Kalkstickstoff pro Quadratmeter zu vermischen.

## Die Düngung.

Nicht einseitig, d. h. nur mit einem einzigen Nährstoff düngen!

Diese richtet sich nach dem Gesetz des Nährstoffminimums. Es heißt: „Die Pflanze richtet sich in ihrem Gedeihen nicht nach dem Nährstoff, der in größter, sondern nach jenem, der im Verhältnis zu ihrem Bedarf in geringster Menge im Boden vorhanden ist“. Wir verabreichen in der Hauptsache Stickstoff, Phosphorsäure, Kali, Kalk und in ganz kleinen Mengen auch Bor.

Als Düngemittel verwende man:

Mist, Kompost, Torfmull ja, aber nicht teure Humuspräparate

Der Holz- asche die nötige Aufmerksamkeit schenken!

Düngemittel	Gehalt in %				Zeit der Anwendung					Bodenarten	Dünger- menge per 100 m <sup>2</sup>		
	N	P	K	Ca	Winter	Frühjahr	Sommer	Herbst	% Humus- gehalt			Kalte Böden	Warme Böden
Kompost	0.3-0.8	0.4-0.7	0.2-0.6	5-10	W	F	—	—	7-12	—	—	a	0.5 m <sup>3</sup>
Rindviehmist	0.42	0.25	0.5	0.45	W	—	—	H	17	—	—	a	0.5 m <sup>3</sup>
Pferdemist	0.58	0.28	0.53	0.25	—	F	—	—	18	K	—	—	0.5 m <sup>3</sup>
Schweinemist	0.45	0.19	0.6	0.08	W	F	—	H	17	—	W	—	0.5 m <sup>3</sup>
Geflügelmist	1.63	1.54	0.85	2.4	W	—	—	H	17	—	—	a	0.25 m <sup>3</sup>
Stallgülle	0.17	0.03	0.44	0.03	—	Während der Kultur					a	500 l	
Kalisalz	—	—	30	1	W	—	S	—	—	—	—	a	3-4 kg
Superphosphat	—	18	—	25	—	—	—	S. u.	während d. Kultur			a	2 kg
Thomasmehl	—	18	—	48	W	—	—	—	—	—	—	a	6 kg
Knochenmehl	1	28-30	—	45	W	—	—	—	—	—	—	a	4 kg
Holzasche	—	3	8-10	30	—	F	—	—	—	—	—	a	25 l
Kohlensaurer Kalk	—	—	—	55	W	F	—	—	Nur in kalkarmen Böden			a	8 kg
Kalkhydrat	—	—	—	75	—	F	S	—	3 Wochen vor der Feldbestellung			—	5 kg
Kalkstickstoff	19-20	—	—	60	—	F	—	—	vor der Kultur			—	3 kg
Schwefelsaures Ammoniak	20-21	—	—	—	—	—	—	—	vor und während der Kultur			—	2 kg
Kalksalpeter	15-16	—	—	15	—	—	—	—	vor u. während der Kultur			—	4 kg
Dünger mit mehreren Nährstoffen	—	—	—	—	—	—	—	—	—			—	—
Nitrophosphat	7-8	16-17	—	25	—	F	—	—	vor u. während der Kultur			—	4 kg
Nitrophosphat-Kali	6	12	8	18	—	—	—	—	—	—	—	—	6 kg
Lonza-Volldünger (auch andere Volldünger)	9	12	12	18	—	Während der Kultur					a	3-5 kg	

N = Stickstoff    P = Phosphor  
Ca = Kalk    K = Kali

Beim Ankauf von Düngemitteln achte man immer auf deren Gehalt in %. Ohne Gehaltsangabe weise man jeden Dünger zurück.

Um die Düngung richtig auswerten zu können, sind der Pflanze auch alle anderen Wachstumsbedingungen zu erfüllen wie genügend Wasser, Wärme, Licht und Luft.

Für die Düngung von **Kleinparzellen** ist der in der Tabelle erwähnte **Volldünger** am **einfachsten** und sehr zweckmäßig, zumal er richtig zusammengesetzt und preiswert ist.

Die gleiche Wirkung erzielt man bei Verwendung von Düngern mit nur **einem** Nährstoff, sofern man gleichzeitig einen Stickstoff-, Phosphorsäure- und Kalidünger gibt. — Bei großen (landwirtschaftlichen Flächen) kommt diese Methode billiger zu stehen als der Volldünger, welcher letzterer speziell für die gartenmäßige Intensivkultur geschaffen wurde.

**Kalkstickstoff** ist ein sehr guter, kalk- und kohlenstoffhaltiger Krumendünger (nicht Kopfdünger), der keimendes Unkraut abtötet und auch etwas gegen Bodenschädlinge wirkt. Er darf aber nicht mit den Pflanzen in Berührung kommen.

Das **schwefelsaure Ammoniak** ist ein billiger Stickstoffdünger, der dort verwendet wird, wo der Boden genügend kalkhaltig ist, oder zu Pflanzen, welche eine etwas saure Düngung ertragen, oder sogar bevorzugen (z. B. Kartoffeln).

Will man die **Kulturen während der Vegetation rasch treiben**, dann kommt als sog. Kopfdünger (der während der Vegetationszeit noch mit Erfolg gegeben werden kann, wie übrigens auch der Volldünger) vor allem der **Kalksalpeter** in Frage. Man gebe aber nicht zuviel (z. B. 2 kg in einer oder in zwei Gaben), da die Pflanzen sonst krankheitsanfälliger werden und in der Lagerfestigkeit leiden. Diese einseitige Wirkung wird dadurch verhindert, daß man als Grunddüngung vor dem Pflanzen immer auch genügend Kali (Asche oder Kalisalz) und Phosphorsäure (Thomasmehl über Winter oder Superphosphat im Frühjahr oder auch Nitrophosphat) gibt.

Wer **borhaltige** Dünger geben will, der kann z. B. borhaltiges Superphosphat oder Nitrophosphatkali-borhaltig verwenden (letzteres wäre ebenfalls eine Volldüngung).

Stickstoff- und Kalidünger bekommen wir genug, aber mit den Phosphorsäuredüngern sparsam umgehen!

## Einteilung und Herrichtung der Beete für die Aufnahme von Saat u. Pflanzung.

Boden  
gründlich  
durch-  
arbeiten!

Im Kleingemüsebau, wo nur kleinere Flächen zur Verfügung stehen, ist eine intensive Nutzung der zu bebauenden Flächen notwendig. Für die Bestellung des Kulturlandes soll dieses nicht betreten werden, weshalb die Einteilung der Grundstücke in Beete und Beetwege notwendig wird.

**Die normale Breite der Beete be-  
trägt 120 cm, die der Beetwege 30 cm.**

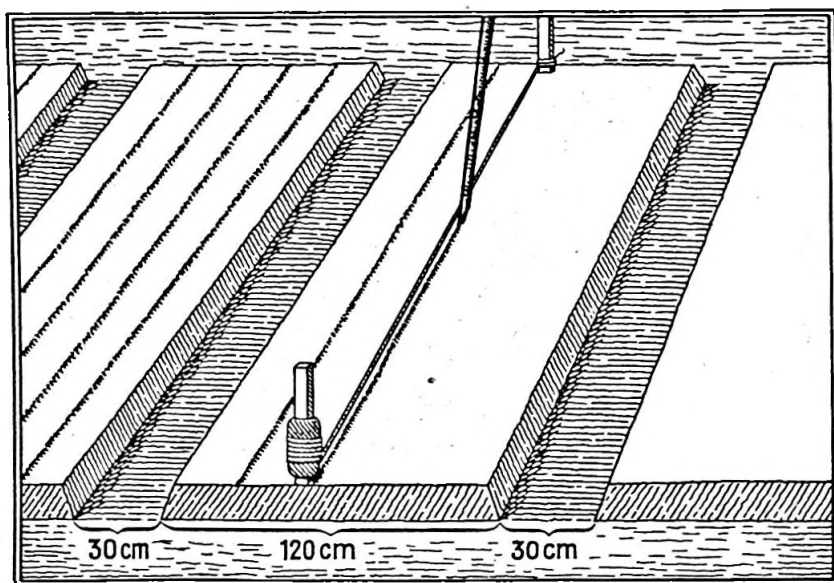


Bild 2. Einteilen der Beete und Ziehen von Rillen für die Saat.

Zeichnung: G. Zimmermann, Neuhausen

Die Länge eines Gartenbeetes soll 10 m nicht übersteigen. Wenn das Land ein Gefälle aufweist, müssen die **Beete quer zum Gefälle** erstellt werden.

Die Wege werden mit der Schaufel etwa 10 cm tief ausgehoben und die freiwerdende Erde wird auf die Beete gleichmäßig

verteilt. Damit rasch gerade Beete erstellt werden können, verwende man eine Pflanzschnur. Die Beete sind mit dem Kräuel so zu bearbeiten, daß jede Bestellarbeit, ob Saat oder Pflanzung, gut möglich wird. **Verwende aber für die Herrichtung der Beete niemals den Rechen.**

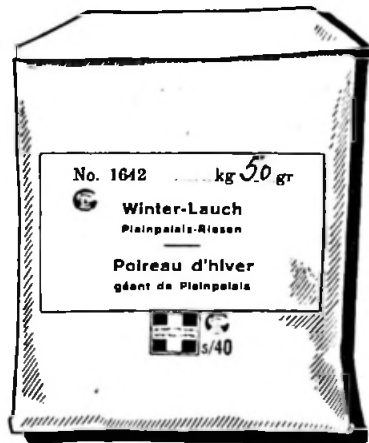
### Das Saatgut.

Nur dann kann dem Gemüsebau Erfolg beschieden sein, wenn das Saatgut folgende Beschaffenheiten aufweist:

**Samen sparen!**

1. gut ausgereift und voll entwickelt ist,
2. gute Keimfähigkeit hat,
3. frei von Unreinheiten (Staub, Unkrautsamen etc.) und
4. sortenecht ist.

Diese 4 erwähnten Punkte sind sicher erfüllt, wenn das Saatgut bei einer Schweizerischen Kontrollfirma gekauft wird, die erkenntlich ist an folgendem Zeichen, das jede Samendüte tragen soll:



Zeichnung:  
G Zimmermann,  
Neuhausen

Bild 3. Samendüte mit „Kontrollzeichen“

Nur bei Spezialsorten kann an Stelle dieses Zeichens eine Plombe oder Marke des Züchters oder einer Organisation als Ausweis der Qualitätsgarantie treten.

**Kaufe niemals Samen bei Hausierern!**

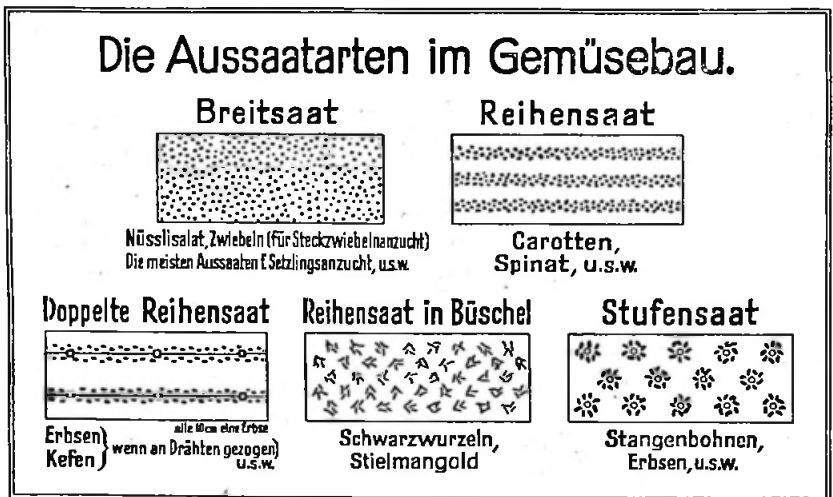
# Das Säen.

## Allgemeines:

Man unterscheidet in der Praxis des Gemüsebaues jene Aussaatarten, die an **Ort und Stelle** ins **Freie** gemacht werden und jene, die in besondere **Saatbeete** erfolgen.

Nur eine geübte Hand kann eine **gleichmäßige** Saatarbeit ausführen, die allein für eine gleichmäßige Entwicklung der Jungpflanzen bürgt. Im Kleinen wird ausschließlich das Säen von Hand durchgeführt. Es ist empfehlenswert, sich vor der Säarbeit mit Sand oder trockener Erde zu üben.

Das Saatgut soll für die zu bestellenden Flächen **eingeteilt** werden, wodurch gleichmäßiges Säen eher ermöglicht ist. Der Boden muß für die Aufnahme der Saat immer **abgetrocknet** sein.



Zeichnung: G. Zimmermann, Neuhausen  
Bild 4.



## **1. Die Reihensaat**

ist leicht auszuführen. Die großen Vorteile sind: Samenersparnis, bequemes Lockern, Jäten, Lichten, Düngen, Behäufeln und Ernten. Dieser Art Aussaat gibt man gerne den Vorzug. Sie wird angewendet bei Karotten, Spinat, Buschbohnen, Schnittmangold und Schnittsalat, usw.

## **2. Die Breitsaat**

soll nur bei Nüßlisalat, Steckzwiebelanzucht und zur Setzlingsanzucht angewendet werden.

## **3. Die Stufensaat**

verwendet man bei Stangenbohnen, oft auch noch bei Erbsen und Kefen.

## **4. Die doppelte Reihensaat**

wird bei Erbsen und Kefen angewendet, wenn sie an Drähten oder Drahtgeflechten gezogen werden.

## **5. Die Reihensaat in Büscheln**

ist eine Methode, die mit Vorteil angewendet wird bei der Aussaat von Schwarzwurzeln, Knollenfenchel, Rettigen, Stielmangold und Randen. Es werden dabei in gewissen Abständen immer 3—5 Samen gesteckt und nach dem Keimen auf eine Pflanze (die schönste) ausgelichtet.

## **Der Samen**

wird nach der Saat zugedeckt. In schweren Böden decke man weniger tief, als in leichten, oder man verwende zur Deckung leichte Erde (Kompost, oder mit zubereitetem Torfmull gemischte Erde), was ein rascheres Durchbrechen der Samen durch die Erdoberfläche ermöglicht. Im übrigen gilt als Regel, daß für das Zudecken des Saatgutes die Samengröße (zweimal soviel Erde

über den Samen bringen, als er selbst dick ist) und die Lage des Kornes maßgebend sind. Der Samen wird nur in ganz leichten Böden oder bei anhaltender Trockenheit angedrückt.

**☛ In den ersten Tagen nach der Aussaat feucht halten!**

## Setzlingsanzucht im Anzuchtbeet.

Nur erfahrene  
Pflanzer sollen  
Setzlinge selbst  
anziehen!

Für den Gemüsebau zur Selbstversorgung kann eine Setzlingsanzucht nur für Spätsorten **und nur von erfahrenen Pflanzern** in Frage kommen.

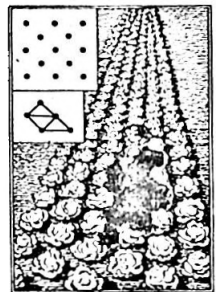
Das Anzuchtbeet soll an geschützter Stelle im Garten angelegt werden. Für diesen Zweck wird der Boden **gründlich durchgearbeitet**. Je nach Erdart wird diese verbessert, auf alle Fälle muß diese Erde humushaltig sein, damit die Jungpflanzen ein starkes Wurzelwerk bilden können. Die Aussaat wird möglichst **dünn** ausgeführt, um das Pickieren zu umgehen, da durch das Pickieren im Freien und ohne Glasschutz die Plänzchen in der Entwicklung große Rückschläge erfahren. Sind die Setzlinge stark genug, dann wird direkt vom Aussaatbeet ins Pflanzland gesetzt.

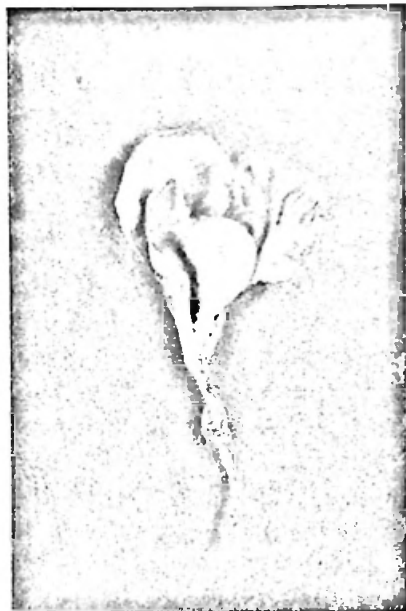
## Das Pflanzen.

Wir unterscheiden Dreieck- (Verbands-) und Viereckpflanzung.

Im Hausgarten soll möglichst die Dreieckpflanzung angewendet werden. Durch diese ist eine vollständige Platzausnützung gesichert.

Bild 5. „Dreieckpflanzung“ (im Verband pflanzen)  
Zeichnung: G. Zimmermann, Neuhausen





**Bild 6. Schlechter Salatsetzling  
(nicht pikiert)**



**Bild 7. Guter Salatsetzling  
mit Wurzelballen (pikiert)**



**Bild 8. Kohlrabi mit Erdtopf  
(sicheres Anwachsen)  
Photos: E. Müller, Neuhausen**

**Achte  
beim  
Setzlings-  
einkauf  
auf gute  
Qualität!**

## Was erwarten wir von einem guten Setzling ?

Er soll kräftig gewachsen sein, einen schönen Wurzelballen besitzen und vor der Pflanzung mit Wasser gesättigt sein. (Siehe umstehende Abbildungen.)

## Wie wird gepflanzt?

Pflanze  
sorg-  
fältig!

Setzlinge mit einem Wurzelballen (z. B. Kohl, Sellerie) sollen mit der **Hand** oder mit dem Handspaten gepflanzt werden, damit der so lebenswichtige Ballen nicht verletzt wird. Lauch und solche Pflanzen, die keinen Erdballen besitzen, können mit dem Setzholz gepflanzt werden. Ein festes Andrücken ist nicht zulässig. Unmittelbar nach dem Pflanzen müssen die Setzlinge angegossen werden. ( $\frac{1}{2}$  l Wasser pro Pflanze).

## Samen- und Pflanzenbedarf der wichtigsten Gemüsearten und Ertrag per 100 m<sup>2</sup> in Beetkultur (Mittelerträge).

Gemüseart	Samen- und Pflanzenbedarf	Ertrag
Kabis, weiß u. rot	278 Stück Setzlinge	ca. 230 kg
Kohl	333 " "	" 180 "
Blumenkohl	380 " "	" 250 Stück
Rosenkohl	333 " "	" 45 kg
Kohlrabi	1140 " "	" 750 Stück
Kopfsalat	1140 " "	" 900 "
Endivien	762 " "	" 650 "
Nußlisalat	150 gr Samen	" 45 kg
Spinat	500 " "	" 180 "
Carotten	100 " "	" 200 "
Sellerie	560 Stück Setzlinge	" 180 "

Gemüseart	Samen- und Pflanzenbedarf	Ertrag
Lauch	900 Stück Setzlinge	ca. 140 kg
Zwiebeln	6—8 kg Setzwiebeln je nach Größe oder 4500 Setzlinge	" 250 "
Rhabarber	100 Stück Pflanzen	" 400 "
Randen	100 gr Samen	" 180 "
Schwarzwurzeln	250 " "	" 80 "
Tomaten	170 Stück Pflanzen	" 320 "
Buschbohnen	700 gr Samen	" 100 " grüne Hülsen
Stangenbohnen	800 " " (p. Stange 6 gr.)	" 150 " "
Auskernerbsen	1 kg "	" 90 " "
Markerbsen	1 " "	" 65 " "
Kefen	800 gr "	" 60 " "
Bodenkohlrüben	540 Pflanzen	" 350 "
Kartoffeln	25 kg Samenkartoffeln	" 200—250 kg

### **Intensivkultur oder Vor-, Nach- und Zwischenkultur.**

Dazu gibt die Wechselwirtschaft die Grundlage. Es ist jedoch nicht möglich mit ihr allein den heutigen Forderungen gerecht zu werden, sondern es wird notwendig, daß das zu bebauende Land möglichst intensiv bewirtschaftet wird, so daß mehrere Kulturen auf ein und dieselbe Landparzelle im gleichen Jahre zu stehen kommen. Es wird oft eine Kultur auf ein anderes Feld zu stehen kommen, als vorgesehen war, bei richtiger Pflanzenwahl und Kulturpflege jedoch ohne Nachteil.

Mit Zwischenkulturen nicht über-treiben!

**Zwischenkulturen** sind mit wenig **Ausnahmen nicht empfehlenswert**, da durch sie die Kulturarbeit (Hacken, Düngen, Schädlingsbekämpfung) sehr erschwert ist und der Ertrag starke Einbuße erleidet.

**Empfehlenswerte Zwischenkulturen sind:**

Lauch	=	Hauptkultur
Salat	=	Zwischenkultur

Tomaten	=	Hauptkultur
Kohlrabi	=	Zwischenkultur

Neuseeländer-spinat	=	Hauptkultur
Kopfsalat	=	Zwischenkultur

Gurken	=	Hauptkultur
Kohlrabi	=	Zwischenkultur

Sehr empfehlenswert ist vor allem eine **Vorfrucht**, sodaß bei richtiger Wahl der Kulturart viel Zeit gewonnen werden kann. Zum Beispiel

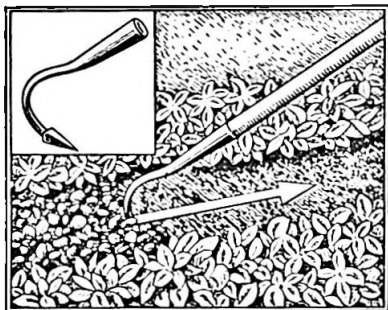
Vorfrucht	=	Kopfsalat oder Spinat	Nachfrucht	=	Kopfkohlarten (Kabis, Kohl)
"	=	Kopfsalat	"	=	Tomaten
"	=	Kopfsalat, Lattich oder früher Kohl	"	=	Randen (Einsaat)
"	=	Rettige	"	=	Rosenkohl
"	=	Rübli	"	=	Rosenkohl, Macelianer-Kohl
"	=	Zwiebeln	"	=	Rübli
"	=	Spinat	"	=	Sellerie
"	=	Wintersalat	"	=	Frühe Kohlarten
"	=	Frühe Kartoffeln	"	=	Rosenkohl
"	=	Tomaten	"	=	Nüßlisalat

Die Nachfrucht soll 14—21 Tage vor dem Abernten der Vorfrucht **gepflanzt, oder gesät werden**, (also einpflanzen oder einsäen!).

## Das Lockern oder Behacken

ist notwendig, damit im Boden ein Luftwechsel stattfinden kann, denn die von den Wurzeln ausgeschiedene Kohlensäure muß entweichen und Sauerstoff (frische Luft) soll die Kohlensäure im Boden ersetzen können.

Fleißig lockern, aber nur mit Ziehgerät!



Zeichnung: G. Zimmermann, Neuhausen  
Bild 9.

Regelmäßige Hackarbeit (**alle 10 bis 14 Tage**) hilft auf breiter Basis das Aufkommen des Unkrautes zu verhindern und verhütet ferner allzu starke **Wasserverdunstung**.

Der Pfeil zeigt die Arbeitsrichtung an.

## Das Behäufeln

regt bei Kopfkohlarten eine neue Wurzelbildung an und erhöht bei ihnen wie bei Bohnen und Erbsen die Standfestigkeit. Bei Lauch, Knollenfenchel und Bleichsellerie werden durch das Anhäufeln die Schäfte, Knollen und Blattstiele gebleicht. Gebleichte Gemüse sind zarter und daher beliebter. Alle Arbeiten im Boden während der Kultur müssen, wenn irgend möglich, bei trockener Witterung ausgeführt werden.

## Vom Giessen.

Gemüse verlangen infolge ihres raschen Wachstums sehr viel Wasser, so daß es bei anhaltender Trockenheit notwendig ist, künstlich mit Wasser nachzuhelfen. Das Gießen kann dann überflüssig sein, wenn der Grundwasserstand in ca. 90 cm Tiefe liegt, was aber leider nur in seltenen Fällen zutrifft.

Wenig, aber gründlich gießen!

Das Gießen wird notwendig, wenn während 10 Tagen keine Niederschläge mehr gefallen sind. **Als Regel gelte**: Nicht zu öfters,

aber gründliches Gießen! Pro m<sup>2</sup> Gemüseland müssen in einmaliger Gabe 10—15 l Wasser verabreicht werden. Der Boden muß regelrecht durchfeuchtet werden.

**Das Gießen** mit der Gießkanne ist bei exakter Durchführung die zuverlässigste Methode. Auch Begießen mit einem Schlauch ist angängig, wenn dieses **mit schwachem Strahl** direkt zur Pflanze geleitet wird.

Das häufige **Ueberbrausen der Gemüsekulturen mit frischem Leitungswasser ist schädlich**, und die Geduld des Gießenden hält in der Regel nicht an, so daß der Boden dann nur oberflächlich angefeuchtet ist. Durch eine gut und langsam arbeitende Regenanlage können die vorerwähnten Gießmethoden teilweise ersetzt werden.

## **Krankheiten und Schädlinge.**

Mit Bekämpfungsmitteln (Kupfer) äußerst sparsam umgehen!

„Wir ernten nur das, was uns die Schädlinge übrig lassen“, so lautet ein Sprichwort. Es ergibt sich daraus, daß jeder Gemüsepflanzer ständig mit wachsamem Auge seine Kulturen pflegen muß.

Grundlegend für eine erfolgreiche Schädlingsbekämpfung ist eine richtige Pflanzenkultur. Der Pflanze ist alles zu erfüllen, was sie für ihr Wachstum benötigt, dann ist sie auch widerstandsfähig.

1. Richtiges überlegtes Düngen (siehe Wechselwirtschaft).
2. Sorge für genügend Wasser- u. Luftzufuhr (gießen, lockern).
3. Bei reichlichen Niederschlägen häufigeres Lockern.
4. Richtige Temperatur (also nicht zu frühe Saat und Pflanzung).
5. Zeitiges Entfernen kranker Pflanzen und Pflanzenteile.

**Vorbeugende Bekämpfung** ist die wirksamste; also nicht zu warten mit der Bekämpfung bis schon starke Schäden feststellbar sind.



Bekämpfungsmittel	Schädlinge und Krankheiten	Art der Anwendung Genau nach der Gebrauchsanweisung arbeiten! (Auf der Packung angebracht)
<b>Derrispräparat</b> Pirox, Derux Pulvo-Xex Pulvil usw.	Erdflöhe Kohlweißling Erbsenblatt- randkäfer Zwiebel- blasenfuß	Wöchentlich 1 mal gründlich stäuben, nie bei der Sonne.
<b>Nicotinseife</b> Flux, Blatty Planta-Xex usw.	<b>Läuse</b> Bohnenläuse Blattläuse Kohlläuse Zwiebel- blasenfuß usw.	Sofort nach der Feststellung der ersten Läuse mit Spritzen beginnen. Die Ar- beit muß gründlich durchgeführt und innert 10 Tagen wiederholt werden.
<b>Kupferspritz- mittel</b> Cupromaag Cryptocid Cupryl Bordo-Xex usw.	Sellerie- und Bohnenrost Tomatenblatt- flecken Kartoffelblatt- fäule	Rechtzeitiges Bespritzen, bevor Rost oder Flecken sichtbar sind. Gründliches spritzen von oben und unten ist uner- läßlich.
Obstbaum- karbolineum Veralin Carbofort Oka-Xex Carbyl usw.	Kohlfliege Zwiebelfliege Möhrenfliege	Ab Mai—August in Zeitabständen von 8 — 10 Tagen (besonders notwendig Juli—August) mit einer 0,15—0,2% igen Lösung den Boden 2 cm tief durchfeuch- ten. Der Boden soll vor der Behand- lung gut durchfeuchtet sein. Die Flüssig- keit darf nicht über die Pflanzen gegossen werden, sondern zwischen die Reihen direkt auf den Boden.
<b>Werrenkörner</b> Cortilan Werren- körner-Xex Grilluxan Werryl usw.	Werren (Maulwurfs- grille Roßtötter)	Beim ersten Auftreten über das ver- seuchte Beet des Abends ausstreuen.
Satan (Schneckenod)	für alle Schnecken	Am Abend bei trockenem Wetter in der Nähe der Pflanzen kleine Häufchen auslegen.

Wer sich in der Schädlingbekämpfung näher orientieren will, der kaufe das Buch von Dr. A. Osterwalder und Dr. R. Wiesmann, Eidg. Versuchsanstalt Wädenswil (Verlag A. Stutz & Cie., Wädenswil) über: **Pilzkrankheiten und tierische Feinde an den Gemüsepflanzen und deren Bekämpfung.**

## **Kulturbeschreibungen.**

Aussaat- und Pflanzzeiten siehe Arbeitskalender.

**1. Kohlarten:** Pflanzzeit: frühe Sorten April, späte Sorten Juni.

Späte  
Kohlarten  
anpflanzen!

Kohlarten lieben schwere Böden. Besonders große Ansprüche an Wasser machen Blumenkohl und Kohlrabi, die andern Sorten kommen mit weniger Wasser aus. Mit Ausnahme des Feder- und Rosenkohles sind sämtliche Kohlarten auf frisch gedüngtes Land zu pflanzen.

Die Pflegearbeiten bestehen in der Hauptsache im Freihalten der Kulturen vom Unkraut und Lockern des Bodens. Schwere Böden, welche leicht verkrusten, müssen in kürzeren Zeitabständen gelockert werden als leichte. Hochstrümkige Pflanzen, wie Kabis und Rosenkohl, sind leicht anzuhäufeln, damit sie nicht umfallen.

**2. Spinat:** Aussaatzeit: August—September, März—Mai.

Diese verlangen nährstoffreichen Boden, vor allem stickstoffhaltigen. Da der Spinat in der Regel als Nachfrucht von Bohnen, Zwiebeln oder Kohlarten gesät wird, ist eine frische Düngung mit Stallmist notwendig: Verrotteter Mist ist frischem vorzuziehen, da letzterer die Pflanzen in geschmacklicher Hinsicht nachteilig beeinflusst. Bei der Spinatkultur achte man vor allem darauf, daß die Beete unkrautfrei gehalten werden, was die Putzarbeit wesentlich erleichtert.

**3. Salate:** Pflanzzeit: Endivien Mitte Juli—Anfangs August.

Kopfsalat April—Anfangs Oktober.

Aussaatzeit: Nüßlisalat August

Salat  
hoch  
pflanzen!

Sämtliche Salate verlangen nahrhaften Boden mit genügendem Wassergehalt. Um schöne Köpfe zu erhalten, ist hohes Pflanzen notwendig. Für den Haushalt ist die Kultur mit Setz-

lingen jener mit direkter Aussaat vorzuziehen. Fleißige Lockerung des Kulturlandes beschleunigt die Entwicklung der Köpfe. Bei mangelndem Nährstoffgehalt des Bodens empfiehlt es sich, 10—14 Tage nach der Pflanzung 5 gr Lonravolldünger pro m<sup>2</sup> auszustreuen. Den Salat schneide man erst nach dem Abtrocknen des Taues.

Nußlissalat wird auf wenig gedüngtes Land gesät. Im Frühling muß er frühzeitig geerntet werden, ansonst er bei wärmer werdender Witterung in Blüten schießt.

#### 4. Wurzelgemüse

dürfen nicht auf frischgedüngtem Boden kultiviert werden.

**a. Karotten:** Aussaatzeit: frühe Sorten Ende März—Juli,  
späte Sorten Ende Juni—Mitte Juli.

Eine der wichtigsten Kulturarbeiten bildet das Lichten. Das erste Auslichten wird nach der Bildung von drei oder vier Laubblättern auf drei bis vier cm durchgeführt. Wenn das Lichten nicht bei genügender Bodenfeuchtigkeit ausführbar ist, muß nachher tüchtig gegossen werden.

**b. Knollensellerie:** Pflanzzeit: ab zweite Hälfte Mai.

Zur Pflanzung auf nahrhaften, nicht frisch gedüngten Boden sollen starke, pickierte Setzlinge verwendet werden. Sellerie verlangt viel Feuchtigkeit. Fleißiges Lockern des Bodens und eine Kopfdüngung von 6 gr Lonravolldünger pro m<sup>2</sup> führen zum Erfolg.

Sellerie  
hoch  
pflanzen!

**c. Randen:** Aussaatzeit: Anfangs—Mitte Juni.

Sie sollen an Ort und Stelle gesät und nicht gepflanzt werden. Fleißiges Lockern des Bodens und Auslichten auf eine Pflanze pro gesätes Büschel ist notwendig.

Schwarz-  
wurzeln  
lassen  
sich  
praktisch  
nicht ver-  
pflanzen  
(es ent-  
stehen  
Verzwei-  
gungen)

**d. Schwarzwurzeln:** Aussaatzeit: Ende März—Anfangs April.

Diese verlangen einen altgedüngten und tief gelockerten (45 cm) Boden. Ebenfalls genügende Bodenlockerung und ein Auslichten auf eine Pflanze pro Büschel ist geboten. Als Kopfdüngung verwende man 3 gr Lonravolldünger pro m<sup>2</sup>.

## 5. Hülsenfrüchte:

- a. Bohnen:** (Busch) Aussaatzeit: Anfangs Mai—Ende Juni.  
(Stangen) Mitte Mai—Ende Juni.

Mittelschwerer und humushaltiger Boden sagt den Bohnen besonders zu. In humusarmen Böden werden die Bohnen zäh. Zu frühe Saaten sind nicht ratsam wegen ihrer Frostempfindlichkeit. Bei ungenügenden Temperaturen serbeln die Pflanzen. In der Jugend sind Bohnen für kleine Stickstoffgaben dankbar. In schweren Böden empfiehlt es sich, die ausgelegten Samen mit leichter Erde (Kompost, Torfmull) zu bedecken.

- b. Erbsen und Kefen:** Aussaatzeit: Mitte März—Anfangs April.  
**Markerbsen:** Aussaatzeit: Mitte—Ende April.

Kalkhaltiger Lehmboden ist der geeignetste für diese Kultur. Die Saat soll in die Winterfeuchtigkeit erfolgen, ansonst sie vom Mehltau befallen wird. Die Düngung ist die gleiche wie bei den Bohnen. Die Saat erfolgt in ca. 8 cm tiefe Furchen. Holzasche, vor der Aussaat ausgestreut, bringt die nötige Kalk- und Kalimenge in den Boden.

- 6. Speisewiebeln:** Pflanzzeit der Setzlinge: Mitte April.  
Steckzeit der Steckzwiebeln: Mitte April.

Speisewiebeln aus Setzlingen auch erfolgreich!

Sie verlangen einen nicht zu schweren und eher magern Boden. Auch lieben sie sonnige Lagen. Die Zwiebelkultur aus Steckzwiebeln oder durch Setzlinge ist die zuverlässigste. Während der Kultur darf nicht gedüngt werden. Ein Niedertreten der Zwiebelrohre ist verwerflich, da dies die Erträge in bezug auf Quantität wie Qualität verringert.

Für den zeitigen Frühjahrsbedarf empfiehlt es sich, die Pariser Silberzwiebeln auszusäen, welche in ihrer Kultur ungefähr die gleichen Ansprüche stellen wie die Steckzwiebeln oder solchen aus Setzlingen.

- 7. Winterlauch:** Pflanzzeit: ab Mitte Mai.

Er liebt einen nahrhaften Boden. Der Feuchtigkeit wegen sagen ihm sogar schwere Böden eher zu. Beim Pflanzen schneide man die Wurzeln und Blätter etwas zurück. Das Pflanzen in 8 cm tiefe

Furchen beschleunigt das Bleichen des Schaftes. Das sehr häufig angewandte Entspitzen der Blätter während der Kultur ist verwerflich. Kräftige Schäfte können nur bei Vorhandensein von genügend Wasser und Dünger erzielt werden.

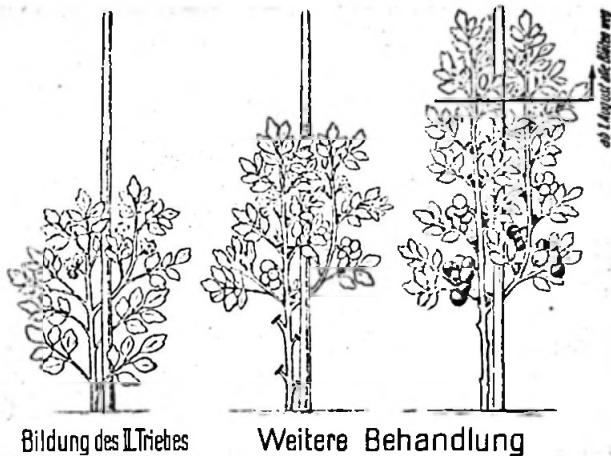
**8. Gurken:** Aussaatzeit: ab Mitte Mai.

Für die Kultur der Gurken ist ein nährstoffreicher, humushaltiger Boden Grundbedingung. Ihre Entwicklung wird ebenfalls durch günstige Feuchtigkeitsbedingungen sehr gefördert. Die Saat soll erst nach genügender Durchwärmung des Bodens in leicht erhöhte Beete vorgenommen werden. Die Samen werden in Büschel zu je 3 Samen gesteckt. Mit Gurkensetzlingen hat man nur selten Erfolg.

**9. Tomaten:** Pflanzzeit: Ende Mai.

Die Tomate will nahrhaften, jedoch nicht frisch gedüngten Boden. Sonnige Lage ist für ihre Kultur unentbehrlich. Vor dem Pflanzen werden die etwa 170 cm langen Pfähle gesteckt, zu welchen

Tomaten nur in geschützten, sonnigen Lagen anpflanzen!



Zeichnung: G. Zimmermann, Neuhausen  
 Bild 10. Als zweiter Trieb ist der erste unten an der ersten Blüte zu belassen. Alle übrigen Seitentriebe sind zu entfernen. Die untersten Blätter sind 6 Wochen nach der Pflanzung zu entfernen, um Krankheitsübertragungen von der Erde auf die Pflanze zu verhindern.

dann die Setzlinge gepflanzt werden. Für diesen Zweck verwendet man **starke, mit Erdballen versehene Pflanzen** (Siehe Bild 7 und 8). Mit dem Wachsen wird das Anbinden mit Bast notwendig. Wir ziehen vorteilhaft zwei Triebe. Sämtliche Achseltriebe sind auszubrechen. Ab Anfang August geschieht dies auch mit allen neuentwickelten Blüten, da jene Früchte unmöglich mehr ausreifen können. Nur die untersten 3—4 Blätter werden entfernt, um eine event. Krankheitsübertragung zu verhüten. **Verwerflich ist hingegen ein Entfernen sämtlicher Blätter.**

Reichhaltige Verwendungsmöglichkeiten der Gemüse sind aufgeführt in der Broschüre „Lob der Gemüse und Salate“, herausgegeben von der Propagandazentrale für die Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft, Zürich, Sihlstraße 43.

## **Aufbewahrung der Dauergemüse.**

Grundlegend hierfür sind folgende Voraussetzungen:

1. Auswahl jener Sorten, die sich für die Lagerung eignen.
2. Saat und Pflanzung **zur rechten Zeit.**
3. Mäßige und nicht zu späte Düngung.
4. Nicht zu frühe Ernte.
5. Größte Sorgfalt bei der Ernte und Einlagerung.

Alle Gemüse mit größter Vorsicht ernten!

### **Ernte:**

Für die Aufbewahrung der Gemüse ist die Wahl des richtigen Erntezeitpunktes sowie eine unbedingt vorsichtige Ernte bei trockener Witterung notwendig. Die Ernte erstreckt sich vom August bis in den November, je nach Gemüseart und Witterungsverhältnissen. Sie geschehe aber nie zu früh. Geerntetes Gemüse soll zum Abtrocknen irgendwo unter Dach ausgebreitet werden. Kopfkohlarten werden zu diesem Zwecke auf den Kopf gestellt, damit das Wasser ausfließen kann.

### **Aufbewahrungsort:**

Zur Aufbewahrung von Dauergemüsen eignen sich im Kleinbetrieb vor allem Kellerräume und Einschläge. Alle Räume, die zu diesem Zwecke in Betracht kommen, müssen gut lüftbar sein, nicht zu

hohe Temperatur und nicht zu große Luftfeuchtigkeit aufweisen und mäusesicher sein. Kellerräume, die für die Gemüseeinlagerung bestimmt sind, müssen vorgängig der Einlagerung durch Weißen und eventuell Schwefeln (pro m<sup>3</sup> Luftraum 5 gr. Schwefelschnitten) desinfiziert werden.

### **Einlagerung:**

Alle Gemüse müssen gut abgetrocknet und frei von überflüssigen Blättern und verletzten Pflanzenteilen zur Einlagerung gebracht werden. In eher **trockenen Kellern** werden Kohlarten (Kabis, Kohl usw.) in eine ca. 20 cm tiefe Erdschicht mit dem Strunk eingegraben oder ohne Wurzeln in die Erde gesteckt. Die Köpfe dürfen sich aber gegenseitig nicht berühren. Wurzelgemüse (Randen, Rübli, Sellerie, Schwarzwurzeln) dürfen nie direkt auf den Kellerboden geschüttet werden. Es ist unbedingt notwendig,

Nur  
trockene  
Gemüse  
einlagern!

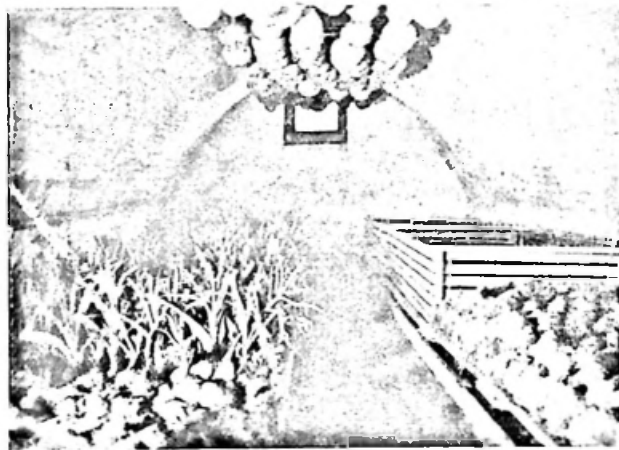


Photo: E Müller, Neuhausen

Bild 11. Gemüseüberwinterung im Keller.

Kopfkohlarten sind aufgehängt, Rübli, Kohlrabi und Randen im Lattenverschlag, Sellerie auf dem Lattenrost und Lauch in die Erde eingeschlagen.

diese Gemüse auf einem Lattenrost zu lagern. Rübli mit abgeschnittenem Laub werden auf ca. 40 cm hohe Haufen geschichtet

und mit einem saubern Sacktuch überdeckt, auf welches dann eine ca. 10 cm hohe Sandschicht gebracht wird, die das Austrocknen verhüten soll. Beim Wegnehmen der Rübli kann nur das Tuch gehoben werden, ohne daß der Sand hinunterrieselt. Selleri werden wie Rübli ohne Blätter und mit eingekürzten Wurzeln aufgeschichtet. Zwischen jede Lage Knollen und auch über den Haufen wird etwas Sand oder Erde gestreut. Von unten (Boden) her muß aber durch einen Lattenrost unbedingt für Luftzufuhr gesorgt werden, um ein Erwärmen zu verhüten. In trockenem Keller empfiehlt es sich, den Boden durch Ueberbrausen mit Wasser beständig feucht zu halten. Auch eine Schicht Sägemehl, die periodisch befeuchtet wird, leistet gute Dienste. **Im feuchten Keller** werden die Kohlarten (Kabis) an Haken, welche am ca. 10 cm langen Strunk eingeschoben werden, an der Kellerdecke aufgehängt. Sie dürfen sich gegenseitig nicht berühren. Alle Wurzelgemüse werden auf einem Lattenrost ohne jegliche Beimischung von Erde oder Sand in möglichst kleinen Haufen aufbewahrt. Endivien belasse man so lange wie nur irgend möglich im Freien. Er ist aber am Wachstumsort vor Nässe und Kälte zu schützen, vor ersterem, indem wir auf ein Lattengestell Bretter oder Blech legen und dadurch den Regen fernhalten, und vor Kälte, indem wir über das Beet Deckkäste legen, die wir zudem mit etwas trockenem Laub bedecken. Dies darf aber erst bei eintretender Kälteperiode geschehen. Bei günstiger Witterung werden jeweils die größten Endivien ausgegraben und in Kisten in einen kühlen, trockenen Raum gebracht. Große, ausgewachsene Endivienpflanzen eignen sich nicht für die Aufbewahrung.

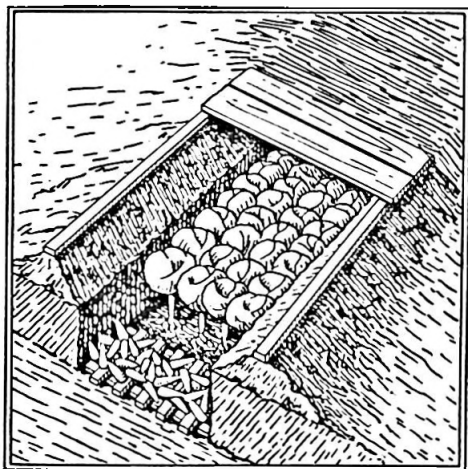
### **Der Gemüseeinschlag im Freien**

Schütze  
den Ge-  
müseein-  
schlag vor  
Wasser  
und Kälte!

eignet sich für alle Gemüse und wird besonders im Klein- und Mittelbetrieb zur Anwendung gelangen, auch dort, wo keine Kellerräume zur Verfügung stehen. Ein Gemüseeinschlag wird folgendermaßen erstellt: In wasserdurchlässigem Boden wird die Erde in einer Breite von 120 cm und ca. 25 cm tief ausgehoben und seitlich zu einem Wall angelegt. Um Niederschläge fernhalten zu können, wird der Einschlag am besten mit Brettern überdeckt.



Die beiden Stirnseiten bleiben für die Lüftung offen und nur bei kaltem Wetter sollen diese geschlossen werden. Aber bei jeder günstigen Witterung wird wieder geöffnet. Bei großer Kälte ( $-4^{\circ}$ ) müssen die Deckbretter mit Stroh, Laub oder Erde bedeckt werden. Kohlarten (Kabis) werden mit dem Strunk senkrecht eingegraben, so wie er im Freien gestanden hat. Die Köpfe dürfen sich weder gegenseitig noch den Erdwall berühren. Wurzelgemüse (Rübli, Randen, Sellerie) werden, wie im Keller, auf einen Lattenrost in etwa 40—50 cm hohe Haufen geschichtet, dürfen aber nicht überdeckt werden. Sellerie kann auch mit den Herzblättern im Einschlag in die Erde eingegraben werden. Dabei besteht allerdings eine größere Gefahr des Auswachsens. Lauch wird mit fächerartig eingekürzten Blättern am vorteilhaftesten im Einschlag eingeschlagen. Stielmangold wird im November mit einem Wurzelballen ausgegraben und im Keller oder auch im



Zeichnung. G. Zimmermann, Neuhausen

Bild 12. Gemüseeinschlag im Freien, für die Ueberwinterung von Kohlarten und Wurzelgemüsen geeignet.

Einschlag in die Erde wieder eingepflanzt, wo er sehr gut hält und während des Winters noch Rippen liefert. Zwiebeln lagern

am besten in dünner Schicht an trockenem, frostfreiem Ort. Auch Zwiebelzöpfe lassen sich sehr gut aufbewahren.

Man beachte zusammenfassend folgende Punkte zur Gemüse-  
einlagerung:

1. Vorsichtige Ernte bei möglichst trockener Witterung.
2. Desinfizieren der Kellerräume vor der Einlagerung.
3. Gemüseeinschläge und -Mieten nur in wasserdurchlässigen Böden erstellen.
4. Vollständige Abtrocknung der Gemüse vor der Einlagerung.
5. Beseitigung jeglicher beschädigter Pflanzen und Pflanzenteile (Fäulniserreger).
6. Fortwährende Kontrolle in den Aufbewahrungsräumen.
7. Regelmäßiges Lüften der Aufbewahrungsräume (zuerst das Thermometer kontrollieren!)
8. Beste Lagertemperatur für Gemüse  $+1^{\circ}$  bis  $4^{\circ}$  Celsius.
9. Bester Luftfeuchtigkeitsgehalt der Räumlichkeiten =  $65\%$  bis  $75\%$ .

Wer sich eingehend mit der Einlagerung der Gemüse befassen will, beziehe die Broschüre „Wegleitung für den Gemüseabsatz und die Aufbewahrung der Dauergemüse“ bei der Schweiz. Gemüseunion in Zug.

.....

*Der Kleinplanzer kaufe die Setzlinge von  
Kohlarten, Lauch, Sellerie etc. beim Gärtner.*

.....

## **Kartoffel-Anbau.**

Verfasst von W. Marbach, Landw. Lehrer, Schaffhausen

Aehnlich, wie in den Hungersnotjahren des 18. Jahrhunderts der Kartoffelbau seine erste, große Ausdehnung erfahren hat, so greifen wir auch heute zur Kartoffel, als wichtigstes Nahrungsmittel im Kampfe gegen den drohenden Hunger.

Der **Kartoffelbau** ist seit jener Zeit **hochleistungsfähig** geworden. Bei sachgemäßer Kultur sind heute Erträge von 200—300 kg per Are leicht möglich, oft aber auch solche von 300—400 kg.

Von selbst kommen derartige Erträge allerdings nicht. Mit dem Landumbrechen allein ist es nicht getan, es muß gründlich und **anbautechnisch richtig gearbeitet** werden, denn nur dann lohnt sich der verhältnismäßig hohe Aufwand.

### **1. Bodenansprüche:**

Die Kartoffel gedeiht auf **jedem Boden**, der nicht zu naß oder allzuschwer, also locker genug ist. Am besten sagen ihr die **leichtern**, aber **gut gedüngten Böden** (lehmgiger Sand, Moor, nicht zu kalkhaltiger, humoser Gebirgsboden) zu. Besonders hohe und sichere Erträge erzielt man auf den **mittelschweren Lehm-böden**, die im Untergrund kiesig und durchlässig sind. **Schwere Böden** sind besonders bei hohen Niederschlagsmengen ungünstig (zu wenig Luft, Krautfäulebegünstigung, Knollenfäulnis). Befriedigende Erträge sind hier nur möglich bei Auswahl robuster Sorten und bei Pflanzung nach Umbruch mit Mistzufuhr.

### **2. Bodenbearbeitung:**

Der Boden ist **tief zu pflügen** oder **umzuspaten**. Dabei soll der Stallmist besonders im schweren Boden nicht zu tief untergebracht werden (evtl. seitlich in die Furchen anlegen). Das Herausbringen von etwas „totem“ Boden schadet der Kartoffel nicht.

Die  
Kartoffel  
will Luft  
haben!

**Schwere Böden** sollten vor dem Winter in rauhe Furche gelegt werden (Mist oder Kompost unterpflügen). Wo das nicht möglich war, besorge man die Arbeit **zeitig im Frühjahr**. Es paßt das besonders für leichtere Böden gut. Man warte aber zu, bis der **Boden bei der Bearbeitung locker hinfällt**; denn das Bearbeiten des Bodens im feuchten, oder gar schmierigen Zustand gibt Bodenstruktur-Schäden, die nachher nur schwer zu beheben sind. Beim **Spätanbau** im Mai ist ein lockeres, krümeliges Saatbeet besonders leicht erzielbar. — Vor dem Pflanzen soll der Boden auf volle Bearbeitungstiefe **gründlich durchgearbeitet** werden.

### 3. Düngung:

Hohe Kartoffelerträge sind nur bei kräftiger Düngung möglich!

Nur eine **starke** (aber doch nicht übertriebene) Düngung mit **Humusstoffen** (Mist, Kompost) und **Kunstdüngern** (Volldüngung mit Stickstoff, Kali und Phosphorsäure) bringt Höchst-erträge!

Es können **per Are** folgende Düngermengen empfohlen werden:

a) Grunddüngung mit **humushaltigen** Stoffen:

Wo Mist oder Kompost vorhanden,  $\frac{1}{3}$  m<sup>3</sup> per Are.

Bei Fehlen dieser Dünger 1 Balle Torfmull per Are (gut durchfeuchten und dann leicht untergraben).

b) **Kunstdünger**, zu obiger Düngung hinzu:

5—6 kg Lonza-Volldünger per Are (oder ein anderer guter Gartenvolldünger). Die Hälfte beim Pflanzen über die offenen Furchen, die andere Hälfte beim 1. Hacken (wenn Kartoffelstauden handhoch).

Auf **größere** Flächen sind die Dünger mit nur einem Nährstoff (Einzeldünger) vorzuziehen und zwar:

2 kg Superphosphat, 2—3 kg Kalkstickstoff, 2 kg Kalisalz. Wo weder Mist noch Kompost verabreicht werden können, sind die Kunstdüngergaben etwas zu erhöhen.

Der Volldünger ist auch in kleinen Säcken erhältlich.

### 4. Das Pflanzen:

a) **Pflanzzeit:** Die normale Pflanzzeit ist im **April**. — Bei anhaltend schönem Wetter ist auch die Frühpflanzung im März üblich (Risiko: Bodenverschlammung, Fußkrankheiten, Verunkrautung, Spätfröste). Die Spätpflanzung im Mai ist ohne Ertrags-einbuße möglich, und man kommt mit ihr in manchen Jahren

Mist allein genügt nicht!

vorteilhaft um die bei der Fröhpfung erwöhnten Nachteile herum. — Deshalb: Lieber etwas später als **zu früh** pflanzen!

**b) Pflanzweite:** Der Reihenzwischenraum beträgt bei Fröhsorten 60 cm, der Abstand der Knollen in der Reihe 30 bis 35 cm. Bei Spätorten sind die entsprechenden Werte 70—40 cm.

**c) Saatmenge:** Im Mittel 25 kg per Are. **Regel** ist heute: Kleine bis mittelgroße, **ganze Knollen** setzen. Bei Sorten mit großfallenden Knollen schneidet man die Kartoffeln in zwei Längshälften. Jedes Pflanzstück muß mehrere Augen, vor allem auch **Kopfaugen** haben (weil besonders triebkräftig). Zerschnittenes Saatgut verwendet man am besten bei Spätpfung (geringere Fäulnisgefahr und Krankheitsinfektion).

**d) Pflanztiefe:** Kartoffeln nicht „verlochen“! Pflanztiefe im leichten Boden 12—15 cm, im schweren Boden 10—12 cm (genügend Luft, weniger Wasser). Großes, triebkräftiges Saatgut erträgt tieferes Setzen eher als schwaches.

**e) Pflanzverfahren:** Auf **Kleinflächen** am besten mit der **Haue** nach der Schnur, entweder in Furchen oder in Pflanzlöcher.

## 5. Pflege:

**Boden offen halten — Unkraut im Keim ersticken!**

Der rasch krustig werdende Boden wird vom **Bauer** ca. 8—10 Tage nach der Pflanzung bei gut abgetrocknetem Boden schräg zu den Furchen abgeeggt, gestriegelt oder abgeschleppt.

Der **Kleinpflanzer** besorgt das mit den ihm zur Verfügung stehenden **Handgeräten**. (Kreuel)

Wenn die Reihen sichtbar sind, wird erstmals ca. 10 cm tief **gehackt**, nach 10 Tagen (wenn das Wetter es zuläßt) ein zweites Mal. Bald nachher erfolgt das für die Stolonenbildung, bezw. den **Knollenansatz** wichtige und der Knollenergrünung entgegenwirkende **Anhäufeln**. Man mache es richtig und wööglich in zwei Arbeitsgängen, erstmals schwach, später fertige Kambildung (siehe Abb.). Besser aber **ein-mal** ganz und richtig häufeln, **als das zweitemal zu unterlassen**. Ist der Boden fest, dann

Mehr-  
maliges  
Hacken  
ist not-  
wendig,  
aber nie  
bei  
nassem  
Boden!

**hackt** man vor dem 2. Häufeln zwischen den Reihen nochmals und zwar **schmal, aber tief**.

**Wie häufeln?** — Die Erde muß beidseitig ganz an die Stengel herangebracht werden, eher noch **firstförmiger** als die Abbildung zeigt. Bei längerem Regenwetter gelangt das Wasser so weniger direkt zu den Knollen, es fließt seitlich ab. Auch die Sporen des Krautfäulepilzes gelangen weniger direkt von den Pflanzen zu den Knollen, so daß der Knollenbraunfäule und der aus ihr sich entwickelnden Naßfäule vorgebeugt wird. Bei abgetrocknetem Boden häufeln, damit die Erde an den Kämmen krümelig (Luft) und nicht krustig („schwartig“) wird.



Bild 13.

Zeichnung: G. Zimmermann, Neuhausen

Wenn die **Stauden** in der **Entwicklung zurückgeblieben** sind, dann gebe man vor dem Häufeln noch **2 kg Kalksalpeter per Are**, was oft Wunder wirkt. Im handhohen Zustand der Kartoffelpflanze verabreicht, wirkt diese Düngung meistens noch besser.

### **6. Krankheiten und Schädlinge:**

Man vergesse nicht, **Ende Juni bis Anfangs Juli** die gegen die **Krautfäule** empfindlichen, feinem Speisesorten (Bintje, Allerfrüheste Gelbe, Industrie etc.) mit 1-prozentiger **Bordeauxbrühe** erstmals zu spritzen (möglichst auch von unten her an die Blätter), denn **sonst kann der Ertrag äußerst gering ausfallen**, und die Knollenfäulnis im Boden und am Lager nimmt überhand. Später muß ein 2. Mal, (höchstens 1½-prozentig), in nassen Jahren ev. sogar ein 3. Mal gespritzt werden. Bei den robusten Sorten (Ackersegen, Centifolia etc.) ist das Bespritzen weniger oder nicht nötig.

Kopfdünger zwischen die Reihen streuen. Er kommt beim Häufeln genügend in den Wurzelbereich!

Spritzen mit hohem Druck, möglichst auch unten an die Blätter!

Die Kartoffelstauden müssen fortlaufend (mehrmals im Sommer) abgesucht werden auf den Kartoffelkäfer. Findet man Eier, Larven oder den Käfer selbst, so ist unverzüglich die örtliche Meldestelle für den Kartoffelkäfer zu avisieren, die alles Weitere anordnet.

### 7. Ernte und Aufbewahrung:

Man ernte grundsätzlich nach dem Absterben der Stauden. Bei Fröhsorten so früh als möglich, doch soll man die Knollen genügend sich ausbilden lassen (feste Schale, leichtes Loslösen von den „Schnüren“). Mittelfröhe Sorten erntet man, wenn die untern Blätter absterben und die untern Stengel sich zu Boden legen. Spätsorten lasse man genügend ausreifen, besonders, wenn keine Nachfrucht folgt, sonst kann man Ende September die grünen Stauden zwecks Reifebeschleunigung abmähen.

Man bewahre die Knollen gut sortiert (nur gesunde) und abgetrocknet in kühlen Kellern (am besten 0—5 Grad C) oder Mieten auf. (Näheres hierzu siehe Anleitung, die gratis bezogen werden kann bei der Schweiz. Kartoffelkommission in Zürich, Sihlstraße 43.)

Nur ganz gesunde Kartoffeln einlagern!

### 8. Welche Sorte?

Man darf jetzt nicht zu anspruchsvoll und zu wählerisch sein, die Hauptsache ist, daß wir hohe Erträge herausbringen!

**Fröhe und mittelfröhe Sorten:** Kaiserkrone, Frühbote, Bintje (ertragreich, sehr gut), Böhm's Allerfröheste Gelbe (nur mittelfröh, sehr gut).

**Spätere Sorten:** Industrie (gut, aber im Ertrag nicht überall sicher), Centifolia (rotschalig, mittelgut, robust), Ackersegen (sehr ertragreich), Voran etc.

Die robusten, weniger feinen, nach Neujahr aber wohl-schmeckenden Sorten (wie Ackersegen, Voran, Centifolia, Wohlmann etc.) erhalten jetzt erhöhte Bedeutung, da sie nicht gegen Krautfäule gespritzt werden müssen und für den unerfahrenen Anbauer im Ertrag sicherer sind.

Ge-  
sundes,  
nicht  
virus-  
krankes  
Saatgut  
ist abso-  
lute Vor-  
aus-  
setzung  
für hohe  
Erträge!

## 9. Was für Saatgut?

Man merke sich folgende **wichtige Grundsätze**:

- a. Man verwende, wenn immer möglich als Saatgut **nicht Knollen** von zufällig im Keller vorhandenen **Speisekartoffeln**, denn gute und schöne Speisekartoffeln können unter Umständen sehr schlechte Saatkartoffeln sein.
- b. Man beschaffe möglichst **alle Jahre frisches Saatgut**, da die Kartoffeln meistens sehr rasch abbauen (Viruskrankheiten), besonders in parzellierten Verhältnissen, wo die gegenseitige Ansteckungsgefahr im Sommer (von Staude zu Staude durch Blattläuse) sehr groß ist. Ausnahmen sollte man sich nur auf Grund des Urteils von Kartoffel-Fachleuten (Beratungsstellen) gestatten.
- c. Man beziehe wenn möglich nur **feldbesichtigtes und anerkanntes Kartoffelsaatgut** in- oder ausländischer Herkunft durch die landw. Genossenschaften (oder ihre Verbände), oder von zuverlässigen, der VSVVS (Vereinigung schweiz. Versuchs- und Vermittlungsstellen für Saatkartoffeln) angeschlossenen Handelsfirmen.

## 10. Kartoffelverwertung:

Hierüber gibt die Schrift „150 × Kartoffeln“, herausgegeben von der Propagandazentrale für die Erzeugnisse der Schweiz. Landwirtschaft Zürich, Sihlstraße 43, erschöpfend Aufschluß.

Empfehlenswerte Schrift für Interessenten:

A. Schnyder und F. T. Wahlen: **Kartoffelbau und Rübenbau**. Kurzgefaßte Ratschläge für die Praxis. Verbandsdruckerei A.-G., Bern. Preis: Einzelbezug Fr. 1.70, bei über 10 Stück Fr. 1.50.

.....

*Der Mehranbau verlangt vor allem  
Dauergemüse für den Winter.*

.....



# **Arbeits-Kalender im Gemüsegarten**

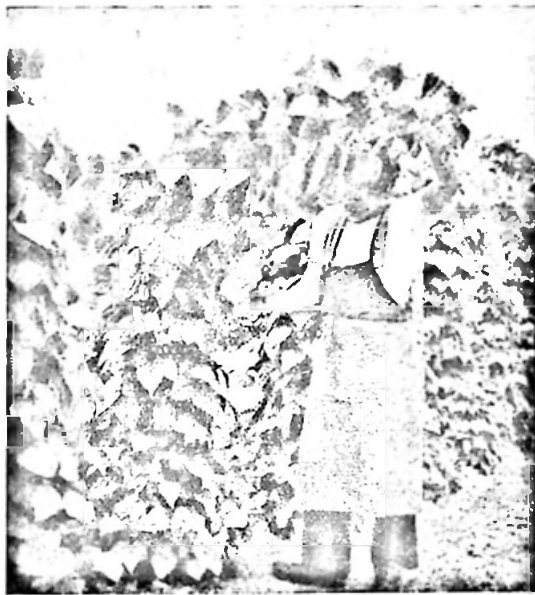


Photo: Woessner.

**Bild 14. Stangenbohnen, an der Stahlstange  
gezogen, beim Ernten.**

## Januar/Februar

**Arbeiten** Erstellung eines Gartenplanes. Samenbestellung ausführen. Alte Sämereien mittelst Keimprobe auf ihre Keimfähigkeit prüfen. Thomasmehl, Kalisalz, Knochenmehl ausstreuen. Bohnenstangen, u. Tomatenpfähle herrichten, gebrauchte mit einer 4%igen Kupfervitriollösung abpinseln, um ev. vorhandene Rostspuren abzutöten. Werkzeug kontrollieren, Fehlendes ersetzen. Johannis- und Stachelbeeren schneiden.

## März

Saat

Beetbreite 120 cm

Zeit	Gemüseart	Ort der Saat	Art der Saat	Reihen pro Beet	Bemerkungen
Mitte	Auskernerbsen und Kefen	ins freie Land	Doppelte Reihensaat		am Geflecht, alle 5 cm ein Samen.
		"	Stufen-Saat		Reiser
Ende	Karotten	"	Reihensaat	5	Rübli möglichst dünn und nicht in mit Mist gedüngtes Land säen.
"	Schwarzwurzeln	"	"	in Büschel 5	} nur bei trockenem Boden säen
"	Zwiebeln	"	"	5	
"	Petersilien	"	"	5	
Mitte	Spinat	"	"	5	

**Arbeiten:** Winterkulturen, wie Adventkohl, Winter-Salat, -Spinat wenn ausgewintert bei abgetrocknetem Boden andrücken, sonst lockern und mit einem Volldünger (30—50 gr pro m<sup>2</sup>) düngen (im frühen Frühling nie mit flüssigem Dünger arbeiten). Komposthaufen umarbeiten.

Zeit	Gemüseart	Ort der Saat	Art der Saat	Reihen pro Beet	Bemerkungen
Anfang	Kabis, weiß	Anzuchtbeet*	Breitsaat		bis zur Keimung feucht halten und gegen Erdflöhe mit Derrispulver bestäuben (Pirox, Pulvo-Xex)
"	" rot	" *	"		
"	Kohl, weiß	" *	"		
"	Blumenkohl	" *	"		
Ende	Rosenkohl	" *	"		
"	Kohlrabi (für Sommer)	ins freie Land	"		
Anfang	Rettiche	"	Reihensaat	5	
Mitte	Stielmangold	"	"	in Büschel, 3	
"	Schnittmangold	"	"	5	
Anfang	Markerbsen	"	do. doppelte		
Anfang-Ende	Kartoffeln auslegen	"	in Reihen 60x35 cm und	10-15 cm tief	

## Pflanzungen

Zeit	Gemüseart	Reihen pro Beet	Bemerkungen
Mitte	Kabis, weiß, rot	3, innerhalb derselben 50 cm	kann in Wintersalat gepflanzt werden  od. Setzlinge pflanzen
"	Kohl (Wirz)	4, " " 50 "	
"	Kohlrabi	5, " " 30 "	
Anfang	Kopfsalat	5, " " 25 "	
Mitte	Steckzwiebeln auslegen	5, " " 7-10 "	
"	Lattich	5, " " 30 "	

Setzlinge beim Gärtner kaufen! Nur pikierte Setzlinge verwenden!

\* Nur erfahrene Pflanzer sollen Setzlinge selbst anziehen.

**Arbeiten:** Erstellung des Saatbeetes (siehe Setzlingsanzucht). Die Fröhsaaten, wenn der Boden trocken ist, lockern (mit Nocoskräuel). Wenn die Sämlinge eine Höhe von 7 cm erreicht haben, muß gelichtet werden. Rübli auf 3 Fingerbreite, Schwarzwurzeln auf eine Pflanze (die schönste) pro Büschel, Zwiebeln auf 7 cm. Wenn nötig verabreiche man eine Kopfdüngung (30—50 g pro m<sup>2</sup>) Volldünger. Wenn begossen werden muß, dann besorge man dies am Morgen.

## Mai

### Saat

**Beetbreite 120 cm**

Zeit	Gemüseart	Ort der Saat	Art der Saat	Reihen pro Beet	Bemerkungen
Mitte	Zichorien	Freiland	Reihensaat	4	
"	Bodenkohlrübe	Anzuchtbeet*	Breitsaat		
"	Kohl (marcelin)	"	"		
Anfang	Buschbohnen	Freiland	Reihensaat	3	alle 10 cm 1 Samen
Mitte	Stangenbohnen	"	"	2, in der Reihe 1 00cm	8 Samen pro Stange
"	Gurken	"	"	1, " " " " "	3 " " Büschel
"	Zucchetti	"	"	1, " " " " "	3 " " "
"	Küchenkräuter, alle	"	"	3,	dünne Saat

### Pflanzungen

Zeit	Gemüseart	Reihen pro Beet u. Abstand	Bemerkungen
Mitte	Kopfsalat	5, in der Reihe 30 cm	hoch pflanzen, starke, pikierte Setzlinge verwenden
"	Lattich	5, " " " 40 "	
Ende	Tomaten	2, " " " 80 "	vor dem Pflanzen die Pfähle stellen
"	Sellerie	4, " " " 40 "	hoch pflanzen
"	Lauch	5, " " " 20 "	tief pflanzen (8—10 cm)
"	Blumenkohl	4, " " " 60 "	liebt nahrhafte Erde
"	Neuseeländerspinat	1, " " " 100 "	

Setzlinge beim Gärtnern holen

\* Nur erfahrene Pflanzer sollen Setzlinge selbst anziehen.

**Arbeiten:** Beim Pflanzen ist es wichtig, daß die Setzlinge frisch, nicht welk sind. Trage die Setzlinge immer in einer Tragkiste oder einem Schachteldeckel nach, ein Auslegen der Setzlinge ist verwerflich. Fleißiges Lockern ist unbedingt nötig. Mit Gießen sei man vorsichtig und leite das Wasser **direkt** auf den Boden. Erbsen sollen ihre Stützen erhalten, Drahtgeflecht oder Reiser. Dann werden die Erbsen angehäufelt. Unkraut darf nicht aufkommen! Salat wird alle 14 Tage ins Anzuchtbeet gesät oder gepflanzt. Gegen das Auftreten von Erdflöhen bestäube man die Pflanzen alle 8 — 10 Tage mit Derrispulver (Pulvo-Xex, Pirox usw.). Kartoffeln hacken, etwa 10 cm tief.

**Saat** **Juni** **Beetbreite 120 cm**

Zeit	Gemüseart	Ort der Saat	Art der Saat	Bemerkungen
Anfang	Kohlrabi	Anzuchtbeet*	Breitsaat	
"	Kohl (Marcelin)	" *	"	
"	Endivien für den Herbstgebrauch	" *	"	
"	Federkohl	" *	"	
Anfang b. Mitte	Randen	Freiland	Reihensaat in Büschel, 5 Reihen, alle 20 cm 3 Samen auslegen	Einsaat in Salat
"	Rübli	"	" 5 Reihen	Einsaat in Kohlrabi, Salat
"	Rettiche	"	" in Büscheln 5 Reihen, alle 15 cm 3 Samen auslegen	

\* Nur erfahrene Pflanzer sollen Setzlinge selbst anziehen.

**Pflanzungen****Juni Fortsetzung****Beetbreite 120 cm**

Zeit	Gemüseart	Art der Pflanzung			Bemerkungen
Anfang	Kabis weiß (spät)	3	Reihen	und in denselben 70 cm	
"	Kabis rot	3	"	" " " " 70 "	Alle diese Gemüsearten können in
"	Kohl (Wirz)	3	"	" " " " 70 "	Salat gepflanzt werden
"	Blumenkohl	3	"	" " " " 60 "	Verwende nur starke Setzlinge!
Ende	Rosenkohl	3	"	" " " " 60 "	
"	Kopfsalat	5	"	" " " " 30 "	
"	Bodenkohlrübe	4	"	" " " " 40 "	

**Arbeiten:** Kulturen lockern, gießen und düngen. Gegen Schädlinge und Krankheiten rechtzeitig mit deren Bekämpfung einsetzen (siehe Schädlinge). Bohnen sollen sofort nach dem Keimen gelockert werden und mit einer leichten Güllengabe (2 Teile Wasser und 1 Teil Gülle) oder mit aufgelöstem Volldünger (1 gr Volldünger auf 1 l Wasser) gedüngt werden. Tomaten jede Woche aufbinden und Achseltriebe ausbrechen. **Kartoffeln** häufeln (s. Anhang).

**Juli****Saat****Beetbreite 120 cm**

Zeit	Gemüseart	Ort der Saat	Art der Saat	Bemerkungen
b. Mitte	Endivien (für Winter)	Anzuchtbeet*	Breitsaat	Glattblättrige Sorten sind haltbarer als gekrauste
Anfang	Knollenfenchel	Freiland	Reihensaat, in Büschel, 3 Reihen	alle 25 cm 3 Samen ausl.
"	Karotten	"	" 5 Reihen pro Beet	letzte Saat
"	Rettiche	"	" in Büschel, 5 Reihen	alle 15 cm 3 Samen ausl.
Ende	Chinesenkohl	"	" 4 Reihen	später auf 40cm auslichten

\* Nur erfahrene Pflanzer sollen Setzlinge selbst anziehen.

## Pflanzungen

Zeit	Gemüseart	Art der Pflanzung	Bemerkungen
Mitte-Ende	Kohl (Marcelin)	4 Reihen, 50 cm Abstand in der Reihe	Man achte, daß gesunde Setzlinge verwendet werden, frei v. Wurzelkröpfen und der Narren-Krankheit
" "	Kohlrabi (spät)	4 " 40 " " " "	
" "	Endivien (für Winter)	4 " 30 " " " "	
Ende	Federkohl	4 " 40 " " " "	

**Arbeiten:** Rhabarbern dürfen nicht mehr geerntet werden. Erdbeeren entranken und lockern, kranke Blätter entfernen. Bei den Himbeeren die abgetragenen Ruten entfernen. Sellerie erhalten eine Kalisalzgabe von 30 gr 30%-igem Kalisalz per m<sup>2</sup>. Lauch wird mit Gülle oder Volldünger gedüngt. Stangenbohnen werden wöchentlich 1 mal mit einem Derrispulver (Pirox usw.) bestäubt und lose Ranken an die Stange geheftet. Frühe Kartoffeln können geerntet werden. **Bei den Zwiebeln dürfen die Blätter (Rohre) nicht niedergetreten werden.**

## Saat

# August

**Beetbreite 120 cm**

Zeit	Gemüseart	Ort der Saat	Art der Saat	Bemerkungen
Ende	Kohl (Advent)	Anzuchtbeet*	Breitsaat	kann bei Tomaten eingesetzt werden
"	Kopfsalat (Winter)	" *	"	
Mitte	Spinat	Freiland	Reihensaat, 5 Reihen pro Beet	
Mitte-Ende	Nüßlisalat	"	Breitsaat	
Ende	Silberzwiebeln	"	Reihensaat, 5 Reihen pro Beet	

\* Nur erfahrene Pflanzer sollen Setzlinge selbst anziehen.

**Pflanzungen****August Fortsetzung****Beetbreite 120 cm**

Zeit	Gemüseart	Pflanzart	Bemerkungen
Anfang	Endivien	4 Reihen, in der Reihe 30 cm	Endivien nicht zusammenbinden, Fäulnisgefahr!
"	Kopfsalat	5 " " " " 25 "	nur dann Erfolg, wenn die Pflanzung auf frisch gedüngten Boden erfolgt
Ende	Erdbeeren	2 " " " " 30 "	

**Arbeiten:** Fenchel auslichten auf eine Pflanze und Dünger verabreichen. Lauch zum ersten Mal anhäufeln. Bei Tomaten- und Selleriepflanzungen stark kranke Blätter entfernen und verbrennen. Unkraut bekämpfen und reife **Zwiebeln** ernten.

**Saat****September****Beetbreite 120 cm**

Zeit	Gemüseart	Ort der Saat	Art der Saat	Bemerkungen
Anfang-Mitte	Spinat	Freiland	Reihensaat, 5 Reihen	letzte Saat

**Pflanzungen**

Gemüseart	Pflanzart	Bemerkungen
Rhabarber (Teilpflanzen)	100 × 150 cm	Die Pflanzung erfolge nur auf gut gelockerten und gedüngten Boden (liebt sonnige Lage)
Schnittlauch	4 Reihen, in denselben 25 cm	



**Arbeiten:** Knollenfenchel anhäufeln, ebenso den Lauch zum zweiten Mal. Kulturen lockern und Zwiebeln ernten. Wenn die Zwiebeln bei schönem Wetter geerntet werden, lasse man diese auch über Nacht im Freien und bringe sie erst am folgenden Tag abgetrocknet ein, wodurch sich die Zwiebeln viel besser reinigen lassen.

Unreife Tomatenfrüchte werden geerntet und dann in ein Treibbeet oder in eine Kiste gelegt. In diese wird zuerst etwas Erde gebracht, darauf ein Lattenrost und dann Stroh. Auf das Stroh werden die gesunden, unreifen Früchte gelegt, die sich in wenigen Tagen röten (stete Kontrolle). Die Früchte werden mit einer Fensterscheibe zugedeckt. Bei sonniger Witterung muß etwas gelüftet und mit einem Sackstück leicht beschattet werden. So ist es möglich, 60—70% der eingelegten unreifen Früchte noch zur vollen Reife zu bringen (allerdings Notreife). Ende des Monats kann mit der Ernte der späten Kartoffeln begonnen werden.

## Pflanzungen

# Oktober

Beetbreite 120 cm

Zeit	Gemüseart	Pflanzungsart, Reihen p. Beet	Bemerkungen
Mitte	Kohl (Advent)	4, in der Reihe 50 cm	in 8 cm tiefe Furchen pflanzen (Winterschutz)
"	Kopfsalat (Winter)	5, " " " 25 cm	

**Arbeiten:** Ende Oktober mit dem Ernten der Gemüse beginnen, vor allem den frostempfindlichen (Kohlrabi, Fenchel, Sellerie). Abgeerntete Beete sind von allen Pflanzenresten zu säubern und umzugraben, denn nur Boden, der im Herbst umgegraben wird, ist voll leistungsfähig im folgenden Jahr. Komposthaufen in Ordnung bringen und mit Umarbeiten beginnen.

## November / Dezember

**Arbeiten:** Mit dem Einräumen der Gemüse wird weitergefahren.

Der Gemüsegarten wird gänzlich abgeräumt und umgegraben und Feld I mit Mist gedüngt. Der Mist darf nicht tiefer als 10—15 cm unter die Erdoberfläche kommen, auch soll er locker untergegraben werden.

Kranke Pflanzenteile vernichte (verbrenne) man unbedingt. Komposthaufen umarbeiten!

Das eingewinterte Gemüse wird kontrolliert und, wenn nötig, geputzt. Angefaultes muß ausgeschieden werden; die gesunden Partien werden in der Küche verwendet.

Die Aufbewahrungsräume lüfte man von Zeit zu Zeit. Die beste Temperatur zum Aufbewahren von Gemüse beträgt + 1—4 Grad Celsius.



